ÇELTİK KEBABI

200 gr. Kusbasi kuzu yada dana eti
2 Çorba Kaşığı Tereyag
3 Adet Patates
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
Sıvı Yağ (Kızartmak İçin)
1 Adet Sivribiber
1 Tutam kekik
Tuz
Karabiber
Kirmizi pul biber

1 Patatesler soyulur ve patates kizartmasi yapar gibi dogranir suda biraz bekletilir
2 Etin kuzu yada dana olmasi pek fark etmiyor, eti kus basindan biraz daha kücük sekilde dograyin ve öncelikle 1 su bardagi suda haslayin, eger yeterince yumusamamissa 1 bardak daha su dökün ve yumusak bir et elde edin.
3 Bol sivi yag kizdirin ve patatesleri kizartin.
4 Et pistikten sonra tereyag tuz, keik ve karabiber ile kavurun. Cok kurumamasina dikkat edin
5 Rendelenmis sarimsagi yoğurta katin, biraz tuz ile iyice karistirin.
6 Kizarmis patatesleri servis tabagina alip üzerine etleri paylastirin.
7 Sarimsakli yoğurt üzerinde gezdirin
8 Tereyag eritin ve kirmizi pul biberi azicik yakin ve kebabinizin üzerine gezdirin

Not: Damak zevkinize göre, kizarmis sivri biber ve domates ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84839 • adı:Çeltik Kebabı • gönderen:Hü_L_ya • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:59