



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇELTİK KEBABI

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

1 Patatesler soyulur ve patates kızartması yapar gibi doğranır suda biraz bekletilir
2 Etin kuzu yada dana olması pek fark etmiyor, eti kus basından biraz daha küçük şekilde doğrayın ve öncelikle 1 su bardağı suda haslayın, eğer yeterince yumuşamamışsa 1 bardak daha su dökün ve yumuşak bir et elde edin.
3 Bol sıvı yağ kızdırın ve patatesleri kızartın.
4 Et piştikten sonra tereyağ tuz, kekik ve karabiber ile kavurun. Çok kurumamasına dikkat edin
5 Rendelenmiş sarımsaklı yoğurta katin, biraz tuz ile iyice karıştırın.
6 Kızarmış patatesleri servis tabağına alıp üzerine etleri paylaştırın.
7 Sarımsaklı yoğurt üzerinde gezdirin
8 Tereyağ eritin ve kırmızı pul biberi azıcık yakın ve kebabınızın üzerine gezdirin

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