ÇENTİK KEBABI

3 çorba kaşığı margarin
500 gram bonfile et
3 çorba kaşığı domates sosu
1 çay kaşığı tuz
4 adet patates
1 çay kaşığı toz biber
2-3 diş sarımsak
1 adet Domates
1 adet Biber
1 kase süzme yoğurt

Izgarada bonfilemizi 2-3 dk alt üst yaparak hafif şekilde kızartıyoruz.
Aynı şekilde domates ve biberleri kızartıp eti julyen şekilde kesiyoruz.
Bir tava içerisine çok az domates sosu ve sana yağı koyup etleri ekliyoruz ve arada karıştırdıktan sonra kırmızı toz biber ile tuzu ilave edip etimiz pişene kadar soteleyin.
Kızgın yağda kibrit çöpü kalınlığında doğradığımız patatesleri yanmayacak şekilde hafifçe kızartıyoruz.
Süzme yoğurt içerisine rendelenmiş sarımsakları ekleyip karıştırıyoruz ve servis yapacağımız tabaklara önce patatesleri sonra yoğurdu ve sana yağ da sotelediğiniz etleri ekliyoruz.
Servis yapacağımız tabağın kenarlarına da ızgarada pişirdiğimiz domates ve biberleri ekleyerek güzel bir tabak hazırlıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:103912 • adı:Çentik Kebabı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:16