



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME

Kübra Çakıcı

500 gr antrikot (ince uzun kesilmiş)

5 adet büyük boy patates

4 sivri biber sarımsaklı yoğurt

Tuz

Kekik

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Pulbiber

Yoğurt

1 adet soğan

Kekik

Etler 1 saat önceden yoğurt ile marine edilir. Buzdolabında bekletilir. Etler bir tencereye konur. İki yemek kaşığı yağ ile kavrulur. Biraz sıcak eklenir pişirilir. Pişen etlerin üzerine tuz serpilir. Patatesler çok ince şekilde kesilerek kızartılır. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Etler yoğurdun üzerine dizilir. Közlenmiş biber de tabağın kenarına dizilir. Bir tavada yağ kızdırılıp pul biber eklenir ve yemeğin üstünde gezdirilir.

