



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (BODRUM MUĞLA)

Muğla Valiliği

Dana eti (300 gr.)

Patates (2 adet)

Süzme yoğurt (200 gr.)

Sarımsak (2-3 diş)

Zeytinyağı

Tereyağı (1-2 yemek kaşığı)

Toz biber

Karabiber

Kimyon

Tercihe göre nane ya da kekik

Patatesler rendelenir. Tuzlu suda nişastası çıkana kadar 10-15 dakika gibi bir süre bekletilir. Sonra sudan çıkarılan ve sıkılan patatesler kızgın yağda kızartılır, servis tabağına alınır.

Süzme yoğurt, varsa keçi yoğurdu tercih edilir, suyla biraz seyreltilir. İçine, dövülen sarımsaklar eklenir. Bir-iki yemek kaşığı zeytinyağı da eklenirse yoğurda lezzet ve parlaklık verir. Yoğurt, kızarmış patateslerin üzerine dökülür.

Et, bifeşekilinde doğranır, dövülerek inceltir. Bir tavadaki kızgın yağda suyu ve yağı içinde kalacak şekilde harlı ateşte 4-5 dakikada kızartılır. Tavadan çıkarılır, ince ince doğranır. Yeniden tavada ısıtılan kızgın yağa atılır ve kavrulur. Üzerine biraz tereyağı eklenir, toz biber, kimyon, karabiber, tercihe göre nane ya da kekik serpilir, karıştırılır ve ocaktan alınır. Kavrulmuş et, servis tabağında bekletilen patates ve yoğurdun üzerine konur. Servisi, sıcakken yapılır. Salata ve mevsim yeşillikleri ile iyi gider.

Not: Çökertme kebabı, Bodrum yemekleri denildiğinde akla gelen yemeklerin başındadır. 1964 yılında açılan bir yemek yarışmasında birincilik alan bu kebab, Ali BÜLÜÇ ve abisi tarafından yöreye kazandırılan ve ev mutfaklarından ziyade çarşı mutfağında yer alan lezzetlerdendir.

