



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME (BODRUM MUĞLA)

Anadolujet Magazin

200 gr Julyen (uzun uzun) kesilmiş bonfile
1 adet büyük boy patates (kibrit çöpü kalınlığında kesilmiş)
kızartmak için ayçiçek yağı
1 1/2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı çırpılmış yoğurt
Et marinesi için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı süt
1 tutam kekik
1 tutam nane
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber.

Etlar 1 1/2 saat kadar belirtilen malzeme ile marine edilir.
Patatesler kızgın yağda kızartılıp süzöldükten sonra tabağa alınır. Üzerine sarımsakla çırpılmış yoğurt dökölür.
Etlar yağda kızartıldıktan sonra yoğurdun üzerine konulup servis yapılır.

Not: Etlar istenirse tereyağında da kızartılabilir. İstenirse yemeğın üstüne salça kızdırılıp dökülebilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.03.2024