



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖKERTME KEBABI (BODRUM MUĞLA)

1 kilogram patates
600 gram biftek
2 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı pul biber
Kekik
Patatesleri kızartmak için:
Ayçiçeği yağı
Sos için:
3 adet domates
1 su bardağı domates püresi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Maydanoz

Patatesleri soyup kibrit çöpü kalınlığında doğrayın.
30 dakika kadar tuzlu suda bekletin.
Sudan çıkarıp kağıt havluyla kuruladıktan sonra kızgın yağda kızartın.
Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin.
Soğanı piyazlık doğrayın ve zeytinyağında kavurun.
Şerit şerit kestiğiniz etleri de soğanlara ekleyip kapağı kapalı olarak pişirin.
Baharatları ve tuzu ilave edip altını kapatın.
Sosu için rendelediğiniz domatesleri zeytinyağında kavuşun.
İçine domates püresini de ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Tuz ve karabiberi de ekleyin.
Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın.
Patatesleri tabağa alın.
Üzerine yoğurdu ve sosu gezdirin.
Et dilimlerini de en üste yerleştirip kıyılmış maydanozla süsleyin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:145480 • adı:Çökertme Kebabı (Bodrum Muğla) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:06