



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (BODRUM MUĞLA)

200 gr. dana biftek
2 adet orta boy patates
2 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su
Sos için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

2 su bardağı yoğurdu, yarım su bardağı su ile koyu bir kıvama gelene dek çırpın. Yıkadığınız 2 adet patatesi kibrit çöpü gibi ince ince doğrayın. Dana biftekleri de bir parmak kalınlığında kesin. Önce patatesleri kızartın, ardından ince kesilmiş bifteği arkalı önlü kızarana dek pişirin. Servis tabağına önce yoğurdu alın. Üzerine kızarmış patatesleri bifteği yayın. 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kırmızıbiberi ilave ederek sosu kebabın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.04.2021