



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA BODRUM)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g dilim et (bonfile, antrkot veya bonfile)
5 adet patates
1 su bardağı kızartma yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
Eti dinlendirme gereçleri:
1 şişe maden suyu
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Dilimlenmiş etleri parmak gibi doğranarak çukur bir kaba yerleştirilir.
Marinadlarla dinlenmeye bırakılır. Buzdolabında en az 6 saat dinlendirmeye bırakılır.
Yoğurt; az tuz, dövülmüş sarımsak dişleri ve zeytinyağı ile çırpılıp hazırlanır.
Patatesler rendelenir, tuzlu suda bekletildikten sonra kurularak altın sarısı renginde kızartılır ve yağ
süzdürülür.
Kızaran patatesler servis tabağının dibine döşenir, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.
Dilimlenip dinlendirilmiş etler ızgarada pişirilir.
Servis tabağına yoğurdun üzerine yerleştirilir.
Etlerin üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirilip roka domates gibi garnitürlerle servis yapılır.

Not: Dilimlenip dinlendirilmiş et ızgarada pişirilirken servis tabağına yerleştirilmiş kızarmış patates ve sarımsaklı
yoğurt tabak ısıtıcısı da tutularak soğuması önlenir. Ayrı bir servis tabağında roka ve dilimlenmiş domatesle
servisi yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.05.2023

