



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI (DÜDÜKLÜ)

250-300 gram jülyen kesilmiş et  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
Sos için:  
4 yemek kaşığı yoğurt  
2 diş sarımsak  
1 fiske tuz  
4 adet orta boy patates  
1 çay kaşığı tuz (patatesler için)  
1 kaşık domates biber sosu ya da saçla

Etler düdüklüye alınır harlı ateşte suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Suyunu çekince sıvı yağ ve ezilmiş 2 diş sarımsak eklenip 1-2 tur çevrilip su eklenir ve kapatılır. Etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir. Bu sırada patatesler ince halka kesilip kibrit çöpü şeklinde doğranıp hazır edilir. İçerisine tuz ekleyip kızgın yağda kızartılır ve büyük servis tabağına alınır. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve bir fiske tuz bir kaptan çırpılır patatesler üzerine gezdirilir. Bir cezvede salça ve yağ kızdırılıp yoğurt üzerine gezdirilir. İsterseniz domates rendesi pişirilip ya da domates püresi aynı şekilde kavrulup dökülebilir. Suyunu çeken etler kızarmaya başlayınca birkaç tur kavrulup altı kapatılır ve domates sosunun üzerine pişmiş etler konulur.

