



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA BODRUM)

30 Gr Sana Klasik  
2 Çay Kaşığı kırmızı toz biber  
500 gr jülyen kesilmiş dana antrikot yada bonfile  
2 Baş sarımsak  
4 Bardak süzme yoğurt  
2 Çay Kaşığı karabiber  
2 Adet patates  
4 Çay Kaşığı tuz  
1 Adet soğan

2 büyük boy patates yıkanır, soyulur ve kibrit şeklinde doğranır. Suda bekletilerek nişastası alınır, bol zeytinyağında kızartılır. 1 kuru soğan ve zeytinyağıyla terbiye edilen yarım kilo antrikot, altına su konan ızgarada pişirilir. 2 baş sarımsak dövülür, su ilave edilen süzme yoğurtla karıştırılır. Servis tabağının en altına kızarmış patatesler, üzerine sarımsaklı yoğurt, üzerine de etler yerleştirilir. 30 gram sana margarinde kavru lan kırmızı toz biberli sos üzerine gezdirilir. Bodrum'un meşhur Çökertme Kebabı, servise hazırdır.