



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BODRUM USÜLÜ ÇÖKERTME KEBABI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam tane karabiber
- 1 Adet soğan
- 5 Dal taze fesleğen otu
- 1 Dal maydonoz
- 50 gr Domates sos
- 2 Diş sarımsak
- 200 gr dana bonfile
- 2 Adet patates

Patateslerimizi güzelce yıkayalım ve boyuna boyuna çok ince bir şekilde dilimleyiniz. Dilimleri tekrar uzunlamasına jülyen bir biçimde kesip suyun içine katın. Bir süre suda beklettikten daha sonra ise suyunu iyice süzerek ve çıtır oluncaya kadar bol ayçiçeği yağının içinde güzelce kızartın. Bonfileyi jülyen şekilde doğrayın. sana margarin ve eti tencerenin kapağı kapalı olarak et suyunu salıp çekinceye dek jülyen doğranmış soğan, ince doğranmış sarımsak ve kıyılmış fesleğen otu ile beraber pişirin. Soğanlar bir süre sotelendikten sonra ise domates sos ve sıcak suyu ekleyip tencerenin kapağını yine kapatın ve düşük ateşte güzelce pişirin. Etlar piştikten sonra tuz ve tane karabiberle tatlandırarak ocaktan alın. Çıtır patatesleride çukur bir tabağa koyalım. Kebabı sosuyla beraber patateslerin üzerine yerleştirin. Üstüne ise yoğurt döküp servis yapınız.