



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BODRUM USULÜ ÇÖKERTME KEBABI

20 Gr Sana Klasik  
5 gr Taze Fesleğen  
2 Diş sarımsak  
50 ml sıcak su  
2 Adet patates  
150 gr dana bonfile  
1 Biraz Tane karabiber  
1 Adet soğan  
50 gr Domates sos  
30 gr Çırpılmış Yoğurt  
Biraz Tuz

Patatesleri boyuna ince ince kesin. Dilimleri tekrar uzunlamasına jülyen kesip suyun içine aktarın. Bir müddet suda beklettikten sonra suyunu iyice süzün ve çıtır oluncaya kadar bol ayçiçeği yağında kızartın. Bonfileyi jülyen doğrayın. Margarin ve eti tencerenin kapağı kapalı olarak et suyunu salıp çekinceye kadar jülyen doğranmış soğan, ince doğranmış sarımsak ve kıyılmış fesleğen ile birlikte pişirin. Soğanlar bir müddet sotelendikten sonra domates sos ve sıcak suyu ilave edip tencerenin kapağını tekrar kapatın ve kısık ateşte pişirin. Etler piştikten sonra tuz ve tane karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Çıtır patatesleri çukur bir tabağa alın. Kebabı sosuyla birlikte patateslerin üzerine yerleştirin. Üzerine yoğurt döküp servis yapın.