



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

300 gram dana eti
2 adet patates
200 gram süzme yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber
Kimyon
Karabiber
Kekik veya Nane
Tuz

Patateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.
Nişastasının çıkması için tuzlu suda 10-15 dakika kadar bekletin.
Sudan çıkarıp güzelce süzdükten sonra yağda kızartın ve servis tabağına alın.
Yoğurdu su ile biraz seyreltin ve içine sarımsakları ilave edin.
Dilerseniz 1 veya 2 yemek kaşığı da zeytinyağı ekleyebilirsiniz.
Daha sonra sarımsaklı yoğurdu patateslerin üzerine gezdirin.
İnceltilmiş ve bifteklik olarak doğranmış eti yüksek ateşte 5 dakika kadar kızartın.
Tavadan alınca ince ince doğrayın ve tekrar tavaya alıp kızgın yağda kavurun.
Üzerine de bir miktar baharat ve tereyağı ekleyin.
Kavrulunca patates ve yoğurdun üzerine yerleştirin.
Sıcak servis edin.

