



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

<https://www.aksam.com.tr>

750-800 gr yağsız et  
6-7 iri patates  
2 baş soğan  
1 domates  
Kekik  
Tuz  
4 kâse yoğurt  
3-4 diş sarımsak

Etler jülyen (isterseniz kuşbaşı da olabilir) doğranır. Suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Eğer pişmezse kaynamış su ve az tuz ilave edilerek iyice pişirilir. (Orjinal tarifte soğan kullanılmıyor ama bizde sevildiği için ben kullanıyorum).

Yemeklik doğranmış soğan ilave edilerek kavrulur . Et çok yağsız ise az yağ ilave edilip kavrulur. En son küp doğranmış domates ilave edilir. Çok az sıcak su ilave edilip hafif kavrulup kapatılır üzerine kekik gezdirilir ve altı kapanır.

Et pişerken patatesler ince doğranır ya da rondonun kalın rendesinden rendelenip hafif tuzlanıp kızartılır. Yağı süzülerek tabaklara yerleştirilir. Sarımsak yoğurda dövülerek ilave edilir. Patateslerin üzerine gezdirilir. Üzerine etler yerleştirilir ve arzu edilirse kırmızı biber tereyağ yakılarak üzerinde gezdirilir.

