



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI

400 g biftek veya bonfile  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı rendelenmiş soğan  
½ çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Servis için:  
500 g patates  
Kızartmak için sıvı yağ  
Sarımsaklı süzme yoğurt  
Sos için:  
Sıvı yağ  
Pul biber

Eterimizi ince jülyen kesiyoruz. Tüm malzemeyi derin bir kaba alıp, etler ile harmanlıyoruz. En az 2 saat buzdolabında bekletiyoruz.

Marinelenmiş etleri, yayvan ve derin bir teflonu alıp, 1 çay bardağı sıcak su ekleyip, yüksek ateşte hızlı pişiriyoruz. Etleri pişmeye yakın tuzunu ayarlıyoruz.

Etler pişerken patatesleri kibrit çöpünden kalın doğruyoruz. Kızartıyoruz.

Servis için, patatesleri porsiyonluk tabağa alıyoruz. Eti ortaya ekliyoruz. Süzme yoğurdu etrafına gezdiriyoruz. Kızdırdığımız yağ ve pul biberi yemeğimizin üzerine gezdirip, sıcak servis yapıyoruz.

