



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI

- 150 gram dana bonfile
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 dal taze kekik
- 1 orta boy patates
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 4 dal maydanoz
- Sos için:
- 2 adet salkım domates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle bonfileyi jülyen bir şekilde doğruyoruz. Tavada zeytinyağı ve tereyağını erittikten sonra bonfilemizi kavurmaya başlıyoruz. Jülyen doğradığımız soğan ve sarımsağı tavaya ekleyip etle birlikte kavurmaya devam ediyoruz. Daha sonra kekik, kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi ilave ediyoruz. Çökertme kebabının eti hazır. Sarımsağı ezip süzme yoğurtla karıştırıyoruz.

Kibrit haline getirdiğimiz patatesleri suda beklettikten sonra kızgın yağda kızartıyoruz.

Rendelediğimiz domatesi zeytinyağında 1-2 dakika ısıtıyoruz. Tabağa ilk önce kibrit patatesi sonra sarımsaklı yoğurdu, eti ve domates sosunu koyduktan sonra üzerine maydanoz serpererek servis ediyoruz.

