



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

250-300 gr. jülyen kesilmiş et
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
4 dolu yemek kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
1 fiske tuz (yoğurt için)
4 adet orta boy patates
1 çay kaşığı tuz (patatesler için)
Sıvı yağ (kızartmak için)
1 kaşık domates biber sosu ya da salça
1 kaşık sıvı yağı

Etler düdüklüye alınır ve harlı ateşte suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Suyunu çekince sıvı yağ ve ezilmiş 2 diş sarımsak eklenip 1-2 tur çevrilip su eklenir ve kapatılır. Etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir. Bu sırada patatesler ince halka doğranıp kibrit çöpü şeklinde kesilip hazır edilir. Ardından tuz serpilip kızgın yağda kızartılır ve büyük servis tabağına alınır. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve bir fiske tuz bir kapta çırpılır, patateslerin üzerine gezdirilir. Bir cezvede salça ve yağ kızdırıldıktan sonra yoğurdun üzerine gezdirilir. Ben yazdan hazırladığım domates sosunu kızdırdım, domates rendesi pişirilip ya da domates püresi aynı şekilde kavrulup dökülebilir. Suyunu çeken etler kızarmaya başlayınca birkaç tur kavrulup altı kapatılır ve domates sosunun üzerine pişmiş etler konulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.10.2022