



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

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

Marinasyon İçin:

500 gram dana kuşbaşı et

1 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

2 diş sarımsak (rendelenmiş)

Yarım limon suyu

Tuz, karabiber, pul biber

Garnitür İçin:

4 adet lavaş veya yufka

2 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı yoğurt

1 çay bardağı tereyağında kavrulmuş kuşbaşı ekmek içi (tuzlu veya tane karabiberli)

2 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Dana kuşbaşı eti, yoğurt, sıvı yağ, biber salçası, domates salçası, sarımsak, limon suyu, tuz, karabiber ve pul biberi derin bir kaba alın. İyice karıştırın ve etin bu harcın içinde en az 3 saat dinlenmesini sağlayın.

Marine olan eti, yağlı bir tavada suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ardından tencereyi kısık ateşe alarak suyunu çekip karamelize olana kadar kavurun.

Lavaş veya yufkaları dörde bölün. Her bir parçayı tereyağında kızartın.

Yoğurdu tuz ile çirpin.

Kavurulmuş ekmek içini tereyağında çevirin.

Servis tabağına önce kızarmış lavaş veya yufkaları yerleştirin.

Üzerine yoğurt gezdirin, ardından kavurulmuş ekmek içini serpiştirin.

Son olarak karamelize edilmiş eti yerleştirin.

Üzerine tereyağında kızartılmış kuşbaşı ekmek içini serpiştirin.



