



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

Domates sosu için:

1 adet rendelenmiş domates

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Et marinasyonu için:

1 adet rendelenmiş soğan

1 adet kuru soğan

½ çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı soda

½ su bardağı süt

1 yemek kaşığı tereyağı (pişirmek için)

Eti için:

250 gr dana bonfile

2 yemek kaşığı sıvı yağ

½ çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı tane karabiber

Patates için:

2 adet patates

1,5 su bardağı sıvıyağ

Servisi için:

5 yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt

Biftek ya da bonfile dilimlerinizi ince şeritler halinde doğrayın.

Et marinasyonu için yukarıda saydığımız tüm malzemeleri karıştırın ve streç filmle kaplayıp 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Patatesleri kibrit büyüklüğünde kesin. Küçük bir kızartma tenceresinde altın sarısı rengini alana kadar kızartın.

Etleri döküm tavada az miktarda yağla yüksek ısıda 3-4 dakika marine edin.

Renk aldığı anda üzerine tane karabiber ve tuz ekleyip ocaktan alın. Domates sosu için tereyağını bir tavada kızdırın.

Üzerine pul biber ve rendelenmiş domates ilave edip 10 dakika pişirin.

Servis tabaklarına sıra ile kızarmış patates, sarımsaklı yoğurt, domates sos ve sotelenmiş et dilimlerini alıp yeşil biber ve domatesle süsledikten sonra sevdiğinize ikram edin.

Not: Buzdolabında dinlendirdiğiniz etleri çıkardıktan sonra pişirmeden önce oda ısısında bekletin.

Patateslerinizin daha çıtır olmasını istiyorsanız kuruladıktan sonra az nişasta ile bulayıp öyle kızartın.



© lezzetler.com tarif no:179000 • adı:Çökertme Kebabı (Muğla) • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:39