



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

Eyüp Sevinç

4 adet dana biftek
4 adet orta boy patates
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı yoğurt
Pul biber
Marine için;
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tatlı hardal
1 adet soğan

Jülyen kestiğiniz eti bir gece önceden 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi, 3 yemek kaşığı sıvıyağ, 2 çay kaşığı tatlı hardal, 1 adet rendelenmiş soğan karışımıyla marine edin. Zeytinyağını geniş ve derin bir tavada kızdırın. Etin sosundan alıp üzerine tuz ve karabiber serpin. Yüksek ısı ateşte 5-7 dakika kadar pişirin. Diğer taraftan, soyup dilimlediğiniz patatesleri kızgın yağda kızartın. Yoğurdu bir kaseye alıp iyice çırpın. Kızarmış patatesleri servis tabağına koyun. Üzerine yoğurdu gezdirin ve etleri en üste yerleştirin. Etlere üzerine de yağda kızdırdığınız pul biberi gezdirin. Servis edin.

