



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

400 gr dana bonfile
8 orta boy patates
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı kırmızı biber
400 gr süzme yoğurt
6 diş sarımsak
100 gr tereyağı
Tuz

Sarımsağı dövün ve süzme yoğurt ile karıştırın.
Patatesleri rendeleyin ve kurutun. Kızgın yağda kızartın.
Kevgirle patatesleri alın. Geniş bir tabağa yerleştirin ve yayın. Üzerine süzme yoğurdu dökün.
Bir tavada tereyağını eritin ve tuz ekleyerek bekletin.
Etleri kömür ızgarasında pişirin. Parmak patates şeklinde kesin ve ılık bekleyen tereyağının içine atın.
Baharatları da ilave ederek 8 dakika pişirin.
Etleri süzme yoğurdun üstüne yerleştirin.
Sıcak servis yapın.

