



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

500 gr biftek ya da kuşbaşı et
4 diş sarımsak
4 adet domates
4 adet biber
5-6 adet patates
1 kase yoğurt
bir tutam maydonoz
2 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Yoğurt sosu için:
2.5 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
Domates sosu için:
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2-3 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı pulbiber
2 diş sarımsak

Patatesleri soyun ve kürdan şeklinde rendeden geçirin. Sıvıyağda kızartın. Patatesler rendelenince hemen kararaacağı için kızartacağınız kadar rendeleyin. Biftekleri tavada ya da ızgara da pişirin. (Kuşbaşı et kullanıyorsanız sıvı yağda etleri pişene kadar kavurun.)Etler sulanmamalı. Adından etlerin üzerine biberleri ve domatesleri alıp karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ilave edin. Servis tabağına önce kızartılmış patatesleri alın. Üzerine tavadaki etli karışımı alın. Yoğurdu sarımsakla çirpin. Üzerlerine yoğurdu ve domates sosu dökün. Maydanozu doğrayın ve üstüne serpin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024