



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

Refika Birgöl

185 gr. Bonfile
2 adet Orta Boy Patates
4 dal Kekik
1 adet Kuru Acı Biber
1 tatlı kaşığı Sarı Hardal Tohumu
2 diş Sarımsak
4 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Ayçiçek Yağı
2 çorba kaşığı Domates Sos
1 tatlı kaşığı Sirke
Karabiber
Tuz
Yoğurt
Taze Kekik

Güzelce temizlenmiş, siniri alınmış bonfileyi uzunlamasına şeritler halinde dilimleyin. Bonfileleri yarım saat marine sosunda bekleteceğiz. Sos için bir kaba önce etleri, ardından ezilmiş 2 diş sarımsağı, 4 dal taze kekiği, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı karabiber ile çekirdeklerini çıkardığınız 1 adet kurutulmuş acı kırmızı biberi ince ince doğrayıp ekleyin. Son olarak 1 tatlı kaşığı sarı hardal tohumunu da havanda döverek ekleyin. Yoğurt sosu için yoğurt ve taze kekik kullanabilirsiniz.

