



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram biftek

Tuz

Kırmızı biber

Kekik

1 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı sirke

2 adet orta boy patates

Patates kızarması için sıvı yağı

Domates sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı domates rendesi

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Servis için

4 adet sivri biber

Sarımsaklı yoğurt

Öncelikle et biftekleri ince bir jekilde doğrayın. Etler, jülyen biçiminde doğranacak.

Sarımsak ve soğanı doğrayıp bir kaba alın, üzerine yağı ve sirkeyi de koyduktan sonra etleri ilave edin ve karıştırın.

Üzerini streç film ile kapatın ve etleri marine olması için kenara alın.

Daha sonra zeytinyağını küçük bir tavaya alıp kızdırın, salçayı ilave ettikten sonra kokusu çıkıncaya dek kavurun.

Domates rendesini ilave ederek suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin.

Tuzunu ilave edin karıştırın ve ocaktan alın.

Patatesleri ince ince kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Bol yağda kızartmaya başlayın.

Büyük ve geniş bir tavaya etler için yağı ekleyin, kızdırın. Etleri ilave edip sotelemeye başlayın. Etler kendini çekmeye başlayınca baharatlarını da ilave edin, 2 dakika daha pişirin.

Servis tabağına ilk olarak kızarttığınız ince domatesleri alın, üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.

Domates sosunu ve sotelediğiniz etleri ilave ederek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:140355 • adı:Çökertme Kebabı • gönderen:Eda Şaşma • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:19