



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

<https://acunn.com>

Eti için:

300 gram dana kontrfile

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Et marinasyonu için:

1 adet küçük boy kuru soğan

1 adet rendelenmiş soğan

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1/2 su bardağı süt

1 su bardağı soda

1 yemek kaşığı tereyağı (pişirmek için)

Kibrit patates için:

2 adet orta boy patates

1,5 su bardağı ayçiçek yağı (kızartmak için)

Domates sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

1 adet rendelenmiş domates

Servisi için:

4 yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt

Fazla yağlı kısımlarından arındırılmış biftek ya da bonfile dilimlerini uzun ince şeritler halinde kesin.

Et marinasyonu için yum malzemeleri bir kaptaki karıştırın ve üzeri streç filmle kaplı kaptaki buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.

Kabuğunu soyduğunuz patatesleri kibrit büyüklüğünde kesin. Bol suda durulayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Küçük bir tencerede kızdırdığınız derin yağda birkaç partide altın sarısı rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu serili bir tabağa alıp dinlendirin.

Etlere kızartmak için mümkünse döküm bir tavada az miktarda sıvı yağ kızdırın. Marine olan etleri yüksek ateşte pişirin. Renk aldıklarında tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi katıp ocaktan alın.

Domates sosu hazırlamak için; tereyağını küçük bir tavada kızdırın. Üzerine pul biber ve rendelenmiş domatesi ekleyip, 10 dakika kadar pişirin ve ocaktan alın.

Servis tabaklarına sırasıyla; kızartılmış kibrit patates, çırpılmış sarımsaklı yoğurt, domates sos ve sotelenmiş et dilimlerini alıp kızarmış domates ve yeşil biberle süsledikten sonra bekletmeden sevdiğinizle paylaşın.

Not: Sosa bulduğunuz etleri buzdolabında uzun süre marine etmek isterseniz pişirme işlemi öncesinde oda ısısında bekletip sonrasında pişirmeyi unutmayın. Kibrit patateslerin daha çıtır olması için bol suda durulayıp üzerini kuruladığınız az miktarda nişastayla karıştırın. Sonra da kızgın yağda ya da fritözde kızartın.



© lezzetler.com tarif no:152654 • adı:Çökörtme Kebabı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 14:31