



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

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

500 gr. dana antrikot
4-5 adet kızartmalık patates
1 çay bardağı domates sos
Kızartmak için Malzemeler
2 su bardağı sıvı yağ
Yoğurt sos için Malzemeler
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz

Dana antrikotu ince şeritler (jülyen) halinde, patatesleri ise ince ince doğrayıp soğuk su ile nişastası gidene kadar yıkayıp süzün. Sarımsak ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Kızartma" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine 3 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ederek jülyen doğradığınız antrikotları soteleyin.

Sotelediğiniz antrikotları başka bir kaba alıp, kızartma için Cuisinier'in pişirme haznesine 2 su bardağı sıvı yağ ekleyin ve uygun sıcaklığa geldiğinde patatesleri kızartmaya başlayın.

Kızaran patatesleri havlu kağıt üzerine çıkarıp tuz ilave edin.

