



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

SuperFresh Çıtır Çubuk Patates 1 paket
SuperFresh Soğan 2 yemek kaşığı
Biftek 500 g
Süzme yoğurt 5 yemek kaşığı
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Tuz
Kekik
Pul biber
Kızartma için sıvıyağ
Sarımsak 2 diş
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Sirke 2 yemek kaşığı
Kimyon
Domates 3 adet
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Biftekleri jülyen şeklinde dilimleyin.

Sarımsakları kıyın ve SuperFresh Tatlı Beyaz Soğan ile birlikte etlerin üzerine ekleyin.

4 yemek kaşığı zeytinyağı, sirke ve kimyon ile karıştırın ve etleri marine etmek için 1 saat buzdolabında üzeri kapalı halde bekletin.

Domates sos için 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile salçayı kavurun.

Domatesi rendeleyin ve salçaya ekleyip 5 dakika pişirin.

Tuz ile çeşnilendirip ocaktan alın.

Etleri zeytinyağı ile bir tavada kızartın ve çeşnilendirin.

SuperFresh Çubuk Patatesleri derin kızgın yağda 1 çay kaşığı tuz ile kızartın.

Servis için patatesleri tabağa yerleştirin, üzerine sırasıyla yoğurt, etleri ve en son domates sosu ekleyip servis edin.

