



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

4-5 tane patates  
500 gr bonfile et  
2 kaşık zeytinyağı  
Pul biber  
Karabiber  
Kekik Kızartmak için sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 kase sarımsaklı yoğurt  
Sos için;  
2-3 kaşık sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
2-3 tane domates  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Üzerini süslemek için arzu edilirse maydanoz

Patatesler yıkanıp soyulur. İnce kibrit çöpü gibi doğranır (jülyen). Kızgın yağa azar azar atıp karıştırdıktan sonra çıtır olana kadar kızartılır. Havlu peçetenin üzerine alarak fazla yağı alınır. Etler ince şerit halinde doğranır. Baharat ve zeytinyağı karışımının içine konulur. Tuz eklenmez yoksa etler sertleşir, tuz pişmeye yakın konulur. İyice karıştırdıktan 2-3 saat kadar dolapta dinlendirilir. Genişçe bir tavada ağız açık bir şekilde ara sıra karıştırarak kavrulur. Gerekirse tereyağı eklenerek kızarana kadar kavrulur. Sos için yağla dövülmüş sarımsak kavrulduktan sonra salça ve domates rendesi eklenerek 5-10 dakika pişirilir. Servis tabağının altına patatesler konulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt yayılır. Üzerine etler yayılır. En üste de sıcak sos dökülür.

