



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

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

Et için:

500 gram dana bonfile (ince şeritler halinde kesilmiş)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

2 diş sarımsak (rendelenmiş)

Tuz ve karabiber (damak zevkine göre)

Patates için:

4 adet büyük boy patates

Kızartmak için sıvı yağ

Sos için:

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak (ezilmiş)

Tuz

Domates Sosu için:

2 adet domates (rendelenmiş)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı biber salçası

Tuz ve karabiber

İnce şeritler halinde kesilmiş dana bonfileyi bir kaseye alın.

Üzerine zeytinyağı, kekik, kimyon, kırmızı biber, rendelenmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin.

İyice karıştırıp, eti buzdolabında en az 1 saat marine edin. Bu işlem, etin daha lezzetli ve yumuşak olmasını sağlar.

Patatesleri ince kibrit çöpü şeklinde doğrayın.

Kızgın yağda altın sarısı rengini alana kadar kızartın ve kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuz ile karıştırarak bir kenara alın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın, rendelenmiş domates ve biber salçasını ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp, sos koyulaşana kadar pişirin.

Marine edilmiş eti yüksek ateşte, tavada hızlıca soteleyin. Etin suyunu salıp çekmesini bekleyin, bu şekilde etler daha lezzetli olacaktır.

Servis tabağına önce kızarmış patatesleri yayın.

Üzerine sotelediğiniz etleri yerleştirin.

Yoğurt sosunu ve ardından domates sosunu gezdirin.

İsteğe bağlı olarak, üzerine taze yeşillikler veya ince kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.