



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

1 porsiyon için:

1 adet orta boy patates

2 orba kaşığı yoğurt

200 gr biftek

Karabiber, kuru reyha, pul biber, kekik, tuz

4 orba kaşığı sıvıyağ

Domates, sivri biber

Önce patates iri rendelenir, süzgece koyarak suyu süzölür. Tavaya 3 kaşıık yağ konur. Rende patates tavanın şekline göre yayılır. Üzerine kaşııkla bastırılarak şekli sabitlenir . Bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir ve kızartılır. Servis tabağına aktarılır. Aynı tavaya 1 kaşıık yağ konur. ubuk şeklinde doğranmış biftek atılır. Üzerine baharatlar eklenir ve kızarana kadar kavrulur. Patatesin üzerine çırpılmış yoğurt konur. Yoęurdun da üzerine biftek bırakılır. Kenarlarına domates ve biber koyarak süsölenir.