



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

600 gr Banvit Kırmızı Dana Bonfile
1 adet soğan (kalın piyaz doğranmış)
200 ml süt
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı kekik
80 ml zeytinyağı
250 gr yoğurt
3 diş sarımsak (dövmüş)
5 adet orta boy patates (iri rendelenmiş veya kibrit çöpü ebatlarında kesilmiş)
1/2 demet roka (yapraklanmış)
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda)
Sıvıyağ(kızartmak için)

Eti keskin bir bıçakla 2x6 cm ebatlarında kesin. Soğan, süt, kimyon, kekik, 50 ml zeytinyağı ve karabiber ekleyip, harmanlayın. Üzerini kapatıp, en az 6 saat veya bir gece buzdolabında dinlendirin.

Yoğurt, kalan zeytinyağı ve sarımsağı çırpın.

Patatesleri 4 eşit parçaya bölün. Kızartma yağını iyice kızdırın ve dört seferde, patatesler altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün.

Etleri marinatından süzerek alın. Izgarada veya ısıtılmış yağsız tavada, hızlı ateşte ve ara ara karıştırarak, yumuşayıncaya kadar pişirin.

Patates ve rokaları tabaklara yerleştirin. Üzerlerine yoğurt gezdirip, etleri paylaşın.

Tereyağını eritip, hafifçe kızdırın. Pul kırmızıbiber katıp, 30 san. daha ısıtın. Etlerin üzerine kırmızı biberli kızgın tereyağını gezdirip, servis yapın.

