



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI (MUĞLA)

250-300 gram jülyen kesilmiş et
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı yoğurt
750 gram patates
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı domates salçası

Etleri ince uzun çubuklar halinde kesin.
Derin bir tencerede suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Etler kavrulurken 2 diş sarımsağı ezin.
Suyunu çeken etlere sıvı yağı ve ezilmiş sarımsağı ilave edip bir iki kez daha çevirdikten sonra altını kapatın.
Etler kavrulurken patatesleri kibrit patates tarifimizdeki gibi hazırlayın ve geniş bir tabağına alın.
Kalan sarımsakları ezip tuzla birlikte yoğurda ekleyip karıştırın.
Sıvı yağı tavada kızdırıp içine salçayı ekleyin ve kavurun.
İçine ılık su tuz ve karabiber ilave edip sos haline gelene kadar pişirin.
Etler piştiğinde sarımsaklı yoğurdu servis tabağının tabanına yayın.
Yoğurdun üzerine salçalı sosu gezdirin.
Kibrit patatesleri de yoğurdun üzerine koyun
Et parçalarını da patateslerin üstüne yerleştirin.
Üzerini dilerseniz maydanoz yaprakları ya da taze kekik yapraklarıyla süsleyip servis edin.