



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKERTME KEBABI

150 Gr Sana Klasik  
5 Adet patates  
1 Çorba Kaşığı tuz  
300 gr kuşbaşı et  
250 gr süzme yoğurt  
4 Diş sarımsak

Etlerin pişmesi biraz zaman alacağı için öncelikle etleri kavuralım. Eti küçük küçük kuşbaşı şeklinde doğrayalım. Tercihe göre baharatlanıp kavrulabilir veya sade olarak sana yağında da kavrulur. Etler pişerken bir yandan patateslerimizi hazırlayalım. Patateslerimizi soyup rendeliyoruz. Rendelenmiş patatesleri kızgın yağda kızartıyoruz. Kızarttığımız patateslerden servis tabağının dibini dolduracak kadar tabağımıza koyuyoruz. Süzme yoğurt ile sarımsaklarımızı karıştırıyoruz ve patateslerin üzerine döküyoruz. En üstüne de kavurduğumuz kuşbaşı etleri serpiyoruz. İsterseniz kırmızı biber de serpebilirsiniz. Çökertme kebabı tarifimiz servise hazırdır.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021