



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME KEBABI

- Yarım Kg Dana Antrikot
- 1 Adet Domates
- 4 Adet Patates
- 1 Tatlı kaşığı Salça
- 5 Diş Sarımsak
- 4 Yemek kaşığı Margarin
- 1 Tatlı kaşığı Tuz
- 3 Su bardağı Yoğurt
- 1 Yemek kaşığı Zeytinyağı

Eteri şerit halinde doğrayın. Bir tencerede margarinini kızdırın ve etleri içine atarak kavurun. Etlar yumuşayınca tuzunu ekleyip tencerenin altını kapatın. Bu arada patatesleri soyun, rendeleyin veya kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Rendelediğiniz patatesleri yıkayın, iyice sıkın ve peçete ile kurulayın. Daha sonra kupkuru patateslerin üzerine niasata serpin her yerine nisasta bulayın , fazla nisastasını eleyip sana klasikle nar gibi kızartın. Sarmsakları soyun ve dövün. Yoğurda katıp iyice karıştırın. Domatesi rendeleyin. Zeytinyağında çevirin. Bir tatlı kaşığı salçayıda ekleyin. Bir taşım çevirin. Bir servis tabağının en altına patatesleri yayın. Üstüne yoğurdu,onun üstüne de eti yerleştirin. Arzuya gore kuru nane ve pul biberle servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.07.2024