



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖKERTME

MALZEMELER

400 gr. Dana Kontrfile
8 Orta Boy Patates
Kızartmak İçin Sivi Yağ
2 Çay Kasığı Karabiber
2 Çay Kasığı Kimyon
2 Çay Kasığı Kirmizibiber
400 gr Süzme Yoğurt
6 Dis Sarmisak
100 gr Tereyağı
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Sarmisakları dövün. ve süzme yoğurt ile karıştırın.
Patatesleri soyup yıkadıktan sonra kurulayın. Rendeleyip kızgın yağda kızartın ve kevgirle alın. Geniş bir servis tabagina yayın. Üzerine süzme yogurdu dökün.
Tavada tereyağını eritip tuz ilave ederek ilik bir ortamda bekletin.
Etleri kömür ızgarasında pisirin. Çubuk şeklinde kesip ilik tereyağında baharatlarla birlikte 8-10 dakika pisirin. Etleri süzme yogurdun üzerine yerleştirin.
Tabagi turp, yesil biber ve domates ile süsleyip sıcak olarak servis yapın