



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU ÇÖKERTME KEBABI

Et için;  
300 gr. Dana eti (Biftek veya bonfile) 2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı tane karabiber (çekilmiş) Et marinasyonu için;  
1 adet küçük soğan  
1 çay kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım su bardağı süt  
Patates için;  
orta boy patates  
2 su bardağı sıvı yağ (Kızartmak için)  
Tarhana Sosu;  
Bizim Mutfak Kemik Suyuna Tarhana Çorbası  
1 su bardağı su  
2 adet közlenmiş kırmızı biber  
Servis için;  
4 yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt

Biftek ya da bonfile dilimlerini uzun ince şeritler halinde kesilir. Marinasyon için tüm malzemeler bir kabın içerisinde karıştırılır. 1 saat buzdolabında dinlendirilir.

Kabuğunu soyduğunuz patatesler kibrit büyüklüğünde kesilir. Derin yağ içerisinde patatesler kızartılır. Kızaran patatesler bir kenara alınır. Etlere mümkünse döküm tavada az miktar yağ ile pişirin. Renk alan etlere tuz ve karabiber eklenerek ocaktan alınır.

Sos için; Bizim Mutfak Kemik Suyuna Tarhana Çorbası bir tencerenin içerisine konulur. Üzerine su eklenir, karıştırılır. İçerisine közlenmiş kırmızı biber eklenerek karıştırılır. Kaynamaya başlayan çorba ocaktan alınır. Patatesler servis tabağına konulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt, tarhana sosun bir kısmı eklenerek pişen etler eklenir. Etlere üzerine sosun kalanı eklenir.

