

Bodrum Çökertme Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~590 kcal

Açılış 9/10

Çökertme kebabı kibrit patates, sarımsaklı yoğurt, domates sosu ve kızarmış dana şeritlerini kat kat sunan Bodrum tabağıdır.

Malzemeler

- 500 gr Dana bonfile
- 4 adet Patates
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 3 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana etini ince şeritler halinde kesin ve zeytinyağıyla ovun.
2. Patatesleri kibrit inceliğinde doğrayıp soğuk suda 10 dakika bekletin.
3. Patatesleri kurutup 175°C yağda 6 dakika kızartın.
4. Domatesi rendeleyip tereyağında 10 dakika sos gibi pişirin.
5. Eti kızgı tavada 6 dakika suyunu salmadan mühürleyin.
6. Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuzla çırpın.
7. Patates, yoğurt, domates sosu ve eti üst üste yerleştirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tavaya tek kat yaymak sulanmadan mühürlenmesini ve yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesler kızarmış yoğurt ve sosu ekleyip bekletmeden servis edin.

Alerjenler

Süt

