

Çökertme Kebabı

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~438 kcal

Açılış 9/10

Çökertme kebabı ince k1zarmış patates üstüne yoğurt ve et dilimlerinin yerleştirildiği, Muğla mutfağının bilinen lokanta tabaklarından biridir.

Malzemeler

- 400 gr Dana jülyen
- 3 adet Patates
- 200 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Domates püresi
- 25 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri ince kibrit doğrayıp soğuk suda 10 dakika bekletin.
2. Patatesleri kurutup ayçiçek yağında 6 dakika kızartın.
3. Yoğurt ve sarımsağı 1rp servis tabağına yayın.
4. Dana jülyeni tereyağı ve tuzla tavada 8 dakika soteleyin.
5. Domates püresini 4 dakika 1s1k1pamlandırın.
6. Patates, yoğurt, et ve domates sosunu üst üste koyup bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kibrit kalınlığında kesmek tabağına esas hafifliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine domates sosu gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten