

Muğla Çökertme Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açlık bar 10/10

Muğla çökertme kebabı kibrit patates, sarımsaklı yoğurt, domates sos ve marine bonfileyi katmanlayan Bodrum usulü bir tabaktır.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Eti ince şerit kesip soda ve zeytinyağıyla 30 dakika marine edin.
- Patatesleri kibrit doğrayıp kızgı yağda 15-20 dakika kızartın.
- Domatesi tereyağıyla 8 dakika sos kıvamına pişirin.
- Etleri geniş tavada 6-7 dakika hızlıca kızartın.
- Patates, sarımsaklı yoğurt, sos ve eti katmanlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ince şerit kesmek kızarırmada yumuşak kalmasını sağlar. Eti çok ince kesin; 30 dakikalık marine hızlı pişen bonfilede yeterli yumuşaklığı sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış patates sıcak yoğurt ve etle katmanlayın.

Alerjenler

Süt

