

Çökertme Kebabı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~438 kcal

Açılış 9/10

Çökertme kebabı önce kızartılarak patates üstüne yoğurt ve et dilimlerinin yerleştirildiği, Muğla mutfağının bilinen lokanta tabağıdır.

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 kibrit çöpü inceliğinde doğrayıp suyu kışık süre bekletin.
2. Patatesleri kurulayın ayçiçek yağındaki rengi alıncaya kadar kızartın.
3. Yoğurdu ezilmiş sarımsakla karıştırıp servis tabağına yayın.
4. Dana jülyeni tereyağı ve tuzla tavada yüksek ateşte 7-8 dakika soteleyin.
5. Patatesleri yoğurdun üstüne alın ve 1 su bardağı domates püresiyle tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kibrit kalınlığında kesmek tabağına mas hafifliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine domates sosu gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt