

# Muğla Çiğ Kökerte Kebabı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Çiğ köerte kebabı kibrit patatesin üzerine sarımsak, yoğurt ve kızarmış dana şeritleri koyan Bodrum usulü doyurucu bir tabaktır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 4 adet Patates
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 su bardağı Domates püresi
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

## Yapılışı

1. Patatesleri kibrit inceliğinde kesip soğuk suda 10 dakika bekletin.
2. Patatesleri kurulayıp kızgın yağda 5-6 dakika kızartın.
3. Dana etini ince şerit kesip tavada 5 dakika mühürleyin.
4. Yoğurdu sarımsakla 1 su bardağı domates püresini tereyağında 6 dakika pişirin.
5. Patates, yoğurt, et ve domates sosunu tabakta birleştirin.

### PÜF NOKTASI

Eti ince kesmek tavada sertleşmeden kızarmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domates sosu ve maydanozla bekletmeden servis edin.

## Alerjenler

Süt