

# Muğla Çökertme Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

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

## Yapılışı

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

### PÜF NOKTASI

Eti ince şerit kesmek kısıp pişirmede yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış patates sıcak koryoğurt ve etle katmanlayın.

## Alerjenler

Süt