

Çökertme Kebabı - Bodrum, Muğla

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Et İçin:

- 500 gr dana bonfile (jülyen doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Patates İçin:

- 3 adet büyük patates
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Yoğurt Sosu İçin:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

Domates Sos İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Eti Marine Etme:

- Dana bonfileyi jülyen doğrayın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekiği ekleyerek karıştırın.
- **20 dakika marine olmaya bırakın.**

2. Patatesleri Kızartma:

- Patatesleri ince kibrit çöpü şeklinde doğrayın.
- Bol sıvı yağda altın rengini alana kadar kızartın ve fazla yağını süzdürün.

3. Yoğurt Sosu Hazırlama:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- İçine rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek karıştırın.

4. Domates Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Domates salçasını ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Pul biber, tuz ve sıcak su ekleyerek sosu kıvam alana kadar pişirin.

5. Eti Pişirme:

- Marine olmuş etleri kızgın tavada yüksek ateşte soteleyin.
- Etler suyunu salıp çekene kadar pişirin.

6. Servis:

- Servis tabağına önce kızarmış patatesleri yayın.
- Üzerine yoğurt sosu gezdirin.
- Soteledığiniz etleri ekleyin.
- En üste sıcak domates sosunu dökün ve sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir tat için **eti döküm tavada mühürleyerek pişirebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı