



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Çökertme Kebabı - Bodrum, Muğla



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Et için:**

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

### **Patates için:**

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

### **Yoğurt Sosu için:**

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

### **Domates Sos için:**

- 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.



- 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 yağın 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.
- Sotelediğiniz etleri ekleyin.
- En üste sıcak domates sosunu dökün ve sıcak servis edin.

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