

Bodrum Kebabi(Cokertme Kebabi)

Malzemeler

Et icin:

300 gr biftek (yaklasik 3 parca)

4 yemek k. siviyağ

Tuz

Pul biber

Kekik

Et marinesi icin:

1 adet orta boy soğan

2 dis sarımsak

2 yemek k. zeytinyağı

3 yemek k. sirke

Kibrit patates icin:

2 adet orta boy patates

Siviyağ

Domates Sos icin:

2 yemek k. zeytinyağı

1 yemek k. domates salçası

1 su b. domates rendesi

Tuz

Servis icin:

Sarımsaklı yogurt

Yesillik

Yapılışı

Biftekleri olabildigi kadar ince julyen dograyın.

Soğan ve sarımsağı gelisi güzel dograyıp derin bir kap icine alın. Uzerine yağı ve sirkeyi ekledikten sonra etleri ilave ederek karıştırın ve uzerini streç film ile kapatarak marine olmasi icin kenara alın.

Zeytinyağını küçük bir tavaya alıp kızdırın. Salçayı ekleyerek kokusu cikıncaya kadar kavurun. Domates rendesini ekleyerek suyunu cekinceye kadar pisirin. Tuzunu ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın.

Patatesleri kibrit copu kalınlığında dograyın. Bol yağda ve kızgın yağda kızartmaya başlayın.

Genis bir tavaya etleri icin yağı ekleyin ve kızdırın. Etleri ilave edip sotelemeye başlayın. Etler kendini cekmeye başlayınca baharatlarını ekleyin ve 2 dakika daha pisirin.

Servis tabagina önce kızarttığınız patatesleri alın, uzerine sarımsaklı yogurt dokun.

Son olarak soteledığınız etleri ve domates sosu ekleyerek susleyip servis yapın