

Cokertme Kebabi

Malzemeler

- 1 kg dana antrikot
- 1 kg patates
- 1 kase suzme yogurt
- 2 adet domates
- 1 yemek kasigi tereyagi
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam karabiber

Yapilisi

1 kilo dana antrikot eti 1'er parmak kalinliginda seritlere kesilir. Tencereye alinir. Suyunu salinca 1'er tutam tuz ve karabiber serpilir. Biraz sivi yag eklenir ve tencerenin kapagi tekrar kapatilip suyunu cekene kadar pismeye birakilir. Suyunu cekmesine yakin 1 yemek kasigi tereyagi katilir ve sotelenip ocaktan alinir. Patateslerin kabuklari soyulur ve kurdan gibi ince ince dogranip kizgin yagda kizartilir. Kizaran patatesler sunum tabagina yayilir. Uzerine etler yerlestirilir. Suzme yogurt eklenir ve maydanoz yapraklari ve domates dilimleriyle suslenir. Cokertme kebabi servise hazirdir.