

Sultan Kebabi

Malzemeler

2 adet butun bonfile (Yaklasik 2 kg)

4-5 adet patates

4-5 corba kasigi tereyagi

Tuz, pulbiber, kekik

Uzeri icin:

2-3 su bardagi yogurt

2 dis sarimsak

Sos icin:

2 corba kasigi siviyağ

2 corba kasigi tereyagi

2 corba kasigi salca

Pulbiber

Yapilisi

Bonfileler buzlukta bekletilerek dondurulur. Buzluktan cikartilan etler iki kere yikanir.

Kesme tahtasinin uzerine alinip doner gibi ince ince dogranir. Isitilan tencereye etler alinir. Etlerin suyunu birakip cekmesi beklenir. Tereyagi eklenip etler kizartilir.

Kizaran etlere tuz, pulbiber ve kekik eklenip karistirilir. Diger tarafta patatesler soyulup kup seklinde dograndiktan sonra kizgin yagda kizartilir. Servis tabagina alinir.

Uzerine sarimsakli yogurt gezdirilip etler yayilir. Salcali sos gezdirilip servis yapilir.