

Çökertme Kebabı

Genellikle Bodrum bölgesinde karşılaştığımız çökertme kebabında genellikle etin yumuşak olması için bonfile kullanılır. Ancak biraz daha sert olan but etini de doğru pişirme teknikleri ile yumuşak pişirebilirsiniz. Ete sertlik veren etin yapısında bulunan liflerdir. Et ne kadar kaslı ise o kadar sert olur ve yumuşaması için bu lif tabakasının parçalanması gerekir. Kısık ateşte uzun süre pişirilen etin lif yapısı ısının etkisi ile parçalanarak yumuşar.



MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Straganof 500 gr
- o 3 adet Patates (kibrit çöpü şeklinde doğranmış)
- o 1 Adet Kuru Soğan (Julyen – Yarım ay doğranmış)
- o Zeytinyağı
- o 1 tutam Kimyon
- o 2 tutam Toz kırmızı biber
- o 1 su bardağı Et suyu
- o 2 tutam Tuz
- o 1 tutam Kekik

YAPILIŞI

1. Kibrit çöpü şeklinde doğranmış patatesleri bol suyun içerisinde bekletin.
2. Tencereyi ocağa koyup altını kısık ateşte açın ve sıvı yağı ekleyin. İçerisine dana straganof etini ekleyip karıştırın ve kapağı kapalı kısık ateşte suyunu bırakıp tekrar çekene kadar pişirin.
3. Kuru soğanları ekleyip yaklaşık beş dakika kavurun ve 1 su bardağı su ekleyip suyu çekene kadar pişirin.
4. Baharatlarını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.
5. Patatesleri süzdürüp iyice kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Kızarttığınız patatesleri kağıt havlu üzerine alıp tuz serpin.
6. Servis tabağınıza kızarmış patatesleri koyup üzerine domates sosunu gezdirin ve en üstüne etinizi koyup yanında yoğurt sosu ile servis yapın.

Domates Sos

MALZEMELER

- o 5 Adet Domates (Kabuğu soyulmuş)
- o 5 Diş Sarımsak (ezilmiş)
- o 2 yemek kaşığı Zeytinyağı veya Tereyağı
- o Tuz

YAPILIŞI

Domatesleri rondoda püre haline getirin ve tencereye koyun. Üzerine yağ, Tuz ve sarımsağı ekleyip kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin.

Sarımsaklı Yoğurt

MALZEMELER

- o 8 yemek kaşığı Yoğurt (süzme yoğurt da kullanabilirsiniz)
- o 2 diş Sarımsak (Ezilmiş)
- o 2 tutam Tuz

YAPILIŞI

Bütün malzemeyi derin bir kabın içerisinde karıştırın. (Çok fazla çırpılmaya ve karıştırmamaya dikkat edin yoksa yoğurdunuz çok fazla sulanacaktır.)