



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KEBAB

MALZEMELER

500 gr kıyma
4 dilim ekmek içi
1 kg sivri biber
250 gr mantar
1 adet soğan
3-4 adet patates
2 adet domates
1 kase Yoğurt
1 demet maydanoz
kızartmak için sivi yağ

YAPILIŞI

Patatesi ayıklayıp rendeleyin. Kıymayı, ekmek içini, rendelenmiş soğanı, maydanozu, naneyi, kekigi, karabiberi ve tuzu beraber yogurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfteler hazırlayın. Sivi yağı kızdırıp, rendelenmiş ince patatesleri ve sonra da biberleri kızartın. Mantar ve domatesleri 1-2 dakika yağda sote edin. Daha sonra köfteleri kızartın. Servis tabagina ince rendelenmiş patatesleri koyun, üzerine yoğurt dökün. Kızarmış domatesler, mantarlar ve biberleri dizin. En üstüne kızaran köfteleri koyun ve yoğurt esliğinde servise sunun.