



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAP

1/2 Kg. şişlik et
2 pide
1,5 Su bardağı yoğurt
1 Orta boy soğan
1 Çorba kaşığı tereyağı
8-10 Sivri yeşilbiber
2 Orta boy domates
2 Çay kaşığı tuz

Eti kuşbaşı doğrayıp, rendelenmiş soğanla karıştırarak buzdolabında 3-4 saat bekletiniz.

Pideyi üçer santimlik karelere keserek yemek tabaklarına koyunuz. Domatesi fındık büyüklüğünde doğrayıp, tuz ve yağ ilave ederek hafif hararetle ısıda yumuşatınız. Pidelerin üzerine gezdirip tabakları ılık bir yerde muhafaza ediniz.

Etleri şişe geçirip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarasında kurutmadan pişiriniz. Tuz serperek pidelerin üzerine kâfi miktarda koyunuz. Ezilmiş ılık yoğurt dökünüz. Yanlarına ızgarada pişirilmiş biber koyarak sıcak servis yapınız.