YOĞURTLU KEBAP

500 gr iki defa çekilmis kiyma
Yarim bayat ekmek
Yarim demet ince kiyilmis maydanoz
1 adet rendelenmis kuru soğan
Yarim çay kasigi kara biber
Yarim çay kasigi kimyon
1 çay kasigi kimyon
1 çay kasigi tuz
1 adet bütün yumurta
2 adet kebapçi pidesi veya bir adet ramazan pidesi
1 fincan sivi yag
4 kasik tereyağı
Yeteri kadar kirmizi biber
4 adet domates
8 adet sivri biber
50 gr yoğurt

Önce kiymayi bir tepsiye koyun ve içine yumurtayi, tuzu, karabiberi kimyonu, ekmegi (islayip suyunu siktiktan sonra) maydanozu, rendelenmis kuru soğani, koyup karistirin.
Kiymayi iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapin. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler seklinde dograyip çukur yemek tabaklarina koyup üzerine yoğurt ilave edin.
Köfteleri izgarada veya teflon tavada kizarttiktan sonra tabaklara servis edin. Üzerine tereyağı veya kirmizi biber eritip koyun.
Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yoğurtlu kebabin üzerine koyup süsleyerek servis yapin.

ML® Yoğurtlu Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3785 • adı:Yoğurtlu Kebap • gönderen:teflon • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:21