



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

1/2 kg. kıyma
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
6 orba kaşığı un
1'er tutam karabiber, kimyon ve yenibahar, tuz
1 adet pide
5 orba kaşığı yoğurt
4 diş sarımsak

Kıymayı rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, un, tuz ve baharatlarla yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde köfteler hazırlayıp sıvı yağda kızartın. Bir pideyi kuşbaşı iriliğinde kesip servis tabağına yayın. Köfteleri pidenin üzerine alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Daha sonra kırmızıbiberle karıştırdığınız sıvı yağı üzerine gezdirip servis yapın.