



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ IZGARA KÖFTEDEN YOĞURTLU KEBAP

1 paket hindi ızgara köfte
1 adet dilimlenmiş pide
4 r kş tereyağı
2 adet sivri biber
1 adet dörde bölünmüş domates
4 r kş süzme yođurt
200 domates sosu

Hazırlanışı Köfteleri tereyağında ısıtın. Aynı tavada pideleri kızartın. Tabaađa süzme yoğurdu sürün. Üzerine pideler, domates sosu ve köfteleri ilave edin. Domates ve biber ile servis edin. Arzuya köre maydanoz ile süsleyin.