KÖFTELİ YOĞURTLU KEBAP

THY Skylife

750 gr. kıyma (dana-kuzu karışık)
4 adet tırnak pide
½ bağ maydanoz
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet Arnavut biberi
2 diş sarımsak
1 kâse yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kıyma, soğan, tuz ve karabiberi ince doğranmış maydanoz ile karıştırarak iyice yoğurun. Kâse içindeki yoğurda dövülmüş sarımsağı karıştırıp kenara alın. Yoğrulmuş kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırarak köfteler yapın. Yağsız tavada veya ızgarada köfteleri pişirin. Pideleri küp şeklinde doğrayarak fırında kızarttıktan sonra servis tabağına alın ve üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin. Yoğurdun üstüne köfteleri dizin. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın, sonra içine küçük küçük doğranmış Arnavut biberleri ekleyip hafifçe kavurun. Kavrulan tereyağını kebabın üzerine gezdirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:119590 • adı:Köfteli Yoğurtlu Kebap • gönderen:Ay Gül • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:23