



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAB

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

750 gr koyun eti (but tarafından),
yeteri kadar tuz.

Paparası için:

2 adet orta boy pide,

1 bardak et suyu,

1/2 kg yoğurt.

Üstü için:

3 çorba kaşığı tereyağı,

1/2 çorba kaşığı kırmızıbiber.

Yapılışı:

Ceviz iriliğinde parçalar halinde doğranmış et, yarım parmak arayla şişe geçirilir. Sonra bu şişler kuvvetli, ama alevli olmayan kömür ateşinin üzerine yerleştirilir. Şişleri ateşten en az 4-5 parmak yukarıya dizmeye dikkat edilmelidir. Etler her tarafı iyice kızarıncaya kadar ateşte pişirilir. Diğer taraftan pideler odunkömürü ateşinde iki tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Sonra bu pideler kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir ve büyükçe bir sahana yerleştirilir. Yarım bardak et suyu sıcak sıcak pidelerin üzerine döküldükten sonra sahanın kapağı kapatılır ve soğu-maması için sahan hafif ateşin üzerine konur. Şişler ateşten indirilmeden önce sahandaki pideler tabaklara bölünür, bunların üzerine ezilmiş, hafifçe tuzlanmış yoğurt dökülür ve iyice kızdırılmış biberli yağ gezdirilir. Şişler bunların üzerine sıynldıktan sonra hemen servis yapılır.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)