YOĞURTLU KEBAP

Gerekli malzeme
4-6 kişilik
600 gr kıyma
800 gr yoğurt
6 pide ekmek
4 kahve fincanı tereyağı
1 sarımsak
4-5 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Tavada tereyağını eritip kıymayı kavurun. Sarımsağı temizleyin. Biraz tuz ekleyip havanda dövün. Sarımsak ve karabiberi kıymaya ilave edip karıştırın. 5 dakika daha pişirip ateşten alın.
Pide ekmekleri küp şeklinde doğrayıp servis tabaklarına paylaştırın. Ekmekleri örtecek şekilde üzerine yoğurdu yayın. Kıymalı karışımı da yoğurdu kapatacak şekilde üzerine ekleyin.
Kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17517 • adı:Yoğurtlu Kebap • gönderen:NeclaK • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:38