YOĞURTLU KEBAP

Malzeme:
1/2 kg. kuzu eti
1 adet soğan suyu
3 kasık tereyağı
1 adet pide
1 çay bardağı et suyu
2 bardak yoğurt
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Yapılışı:
Etleri yıkayıp suyunu süzün. Kuşbaşı doğrayın. Sıvı yağı, soğan suyu, tuz ve biberle iyice ovun. Şişlere geçirip, ızgarada pişirin. Pideyi küçük kareler şeklinde kesin. Tereyağı eritip biberleri katın ve biraz kavurun. Üzerine kaynar et suyunu döküp, biraz dinlendirin. Pideleri tabağa alıp, üzerine yoğurdu dökün. Şişteki etleri de ilâve edin. Etlerin üzerine kırmızı biber ve yağda pişirdiğiniz sosu dökün.

© lezzetler.com tarif no:22670 • adı:YOĞURTLU KEBAP • gönderen:ismileyla • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46