



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KEBAP

### Malzemeler:

750 gr. kuzu kuşbaşı  
250 gr. köftelik kıyma  
1 baş kuru soğan  
3 adet sivri biber  
2 adet domates  
3 diş sarımsak  
250 gr yoğurt  
maydanoz  
sumak  
kekik  
tuz  
karabiber  
pul biber.  
Sosu için:  
4 domates  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 diş sarımsak  
1 adet soğan  
3 adet kebab pidesi  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
tuz.

Kuşbaşı etler 1 gün önceden soğan rendesi, sarımsak, sıvıyağ, tuz, kekik karışımına yatırılarak yumuşatılır. Kıymadan köte harcı hazırlanıp küçük köfteler yapılır. Etler ve köfteler ızgarada pişirilir. Pidelere kare olarak kesilerek teflon tavada az yağ ile çevrilir. Tuz ve kekik ilavesi ile servis tabağının altına yerleştirilir. Üzerine domates sosu gezdirilir, üzerlerine çırpılmış yoğurt yayılır. ızgarada yapılmış etler üzerine koyulur. Biber ve domateslerde közlenerek etler süslenir. En üstüne eritilen tereyağı gezdirilerek maydanozla servis yapılır.

Domates sosun yapılışı: Soğanlar ince rendelenir. Kızgın yağda iyice kavrulur. Sırası ile içine küp doğranmış domatesler, sarımsaklar tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker ilave edilerek püre kıvamına gelinceye kadar pişirilir.