



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

500 gr iki defa çekilmiş kiyma
Yarım bayat ekmek
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 adet rendelenmiş kuru soğan
Yarım çay kasığı kara biber
Yarım çay kasığı kimyon
1 çay kasığı kimyon
1 çay kasığı tuz
1 adet bütün yumurta
2 adet kebabçı pidesi veya bir adet ramazan pidesi
1 fincan sivi yağ
4 kasık tereyağı
Yeteri kadar kırmızı biber
4 adet domates
8 adet sivri biber
50 gr yoğurt

Önce kiymayı bir tepsiye koyun ve içine yumurtayı, tuzu, karabiberi kimyonu, ekmeği (islayıp suyunu sıktıktan sonra) maydanozu, rendelenmiş kuru soğanı, koyup karıştırın.

Kiymayı iyice yogurup 12 santim uzunlugunda sis köfte yapin. Daha sonra pideyi küçük kusbasi dilimler şeklinde dograyip çukur yemek tabaklarına koyup üzerine yoğurt ilave edin.

Köfteleri ızgarada veya teflon tavada kızarttıktan sonra tabaklara servis edin. Üzerine tereyağı veya kırmızı biber eritip koyun.

Bir baska tavada domates ve biberleri hafif pisirerek yoğurtlu kebabın üzerine koyup süsleyerek servis yapin.

[ML® Yoğurtlu Pide için tıklayın](#)