



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAP

4-5 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Kuzu eti (350 gram kuşbaşı, doğranmış)

Kuru soğan (1 adet, orta boy)

Domates (2 adet)

Patates (3 adet)

Sivri biber (3 adet)

Sıvıyağ (1 bardak)

Margarin (1 çorba kaşığı)

Yoğurt (200 gram)

Tuz (1 çay kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Su (yarım bardak sıcak)

Kekik (1 tatlı kaşığı)

1 adet kabuğu önceden soyulmuş kuru soğanı önce ikiye kesip sonra ince piyaz şeklinde doğrayın. Bir tencerenin içine 1 çorba kaşığı margarin koyun ve eritin. Eriyen yağın üzerine dilimlediğiniz soğanları koyarak yaklaşık 3-4 dakika süresince karıştırarak kavurun. Soğanlar hafif pembeleşmeye başladığında dilimlenmiş 350 gram kuzu etini ekleyin. Etlerin sulanmamasına dikkat ederek hızlı ateşte 5 dakika karıştırarak kavurun.

Üzerine 1 çay kaşığı tuz ilave edin. Ardından yarım bardak sıcak su ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın.

Ocağın altını kısarak yaklaşık yarım saat kısık ateşte kaynatarak etler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Diğer tarafta ocağın üzerine boş bir tava koyun. İçine 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızdırın. Yağ kızarken 3 adet kabuğu soyulmuş patatesi parmak büyüklüğünde dilimleyin. Dilimlenmiş patatesleri kızgın yağın içine atarak kızarana kadar bekleyin.

3 adet sivribiberi (saplarını kesmeden) ortadan bıçakla kesin ve içini temizleyin. 2 adet domatesi dörder dilime bölün ve bir kabın içine alın. Kızaran patatesleri yağdan çıkartın ve önceden kağıt havlu serdiğiniz bir kabın içine alın. Aynı yağın içine sivri-biberleri atın. 1-2 dakika kızartarak patateslerin üzerine çıkartın. Diğer tarafta pişmekte olan etin üzerine 1 tatlı kaşığı kekik ilave edin ve tencerenin altını kapatın.

Boş bir tavayı ocağın üzerine alın ve içine 1 çorba kaşığı sıvıyağ koyun. Üzerine önceden dilimlediğiniz domatesleri ilave edin ve yaklaşık 1-2 dakika karıştırarak kavurun. Hafifçe kızaran domatesleri tavayla beraber yağdan indirin ve bir kenara alın.

Kayık bir servis tabağının ortasına önce kızarmış patatesleri koyun. Patateslerin kenarına etleri, etlerin aralara kızarttığınız sivribiberleri dizin. Kızarttığınız domatesleri de tabağın içine dilediğiniz biçimde koyun. Bir kabın içinde 200 gram yoğurt koyun ve hafifçe çırpın. Bu yoğurdu da tabağın üzerine dikkatlice koyun ve yemeğinizi servise hazır hale getirin.