



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KOYUN KEBABI

Şişlere geçirilmiş etlerin kızartılmasını ve pidelerin hazırlanmasını ve bir kat pide altta ve kebab etler ortada kalmak ve yine bir kısım pide üste gelmek şartıyla kebab sahanına (lengerine) yerleştirilmesinden sonra, birkaç kaşık, sıcak tuzlu ve kuvvetli et suyunu da doğranmış pidelerin üzerine gezdirmeli, diğer taraftan birkaç baş dövülmüş sarımsakla karıştırılmış yoğurdu da üzerine dökmelidir. Bu şekilde, biraz ateşte bırakmalı ve kızdırılmış tereyağını ve et suyunu da yoğurdun üstüne daire şeklinde gezdirmeli ve ateşten alınıp sıcak sıcak yenmelidir.

© lezzetler.com tarif no:56495 • adı:YOĞURTLU KOYUN KEBABI • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:18.04.2024 - 08:54