



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
5 Adet biber
2 Çay Kaşığı karabiber
5 Adet çeri domates
400 gr biftek
2 Çay Kaşığı tuz
1 Kase yoğurt
1 Adet fırın pidesi

Pideyi küp küp doğrayın servis kasesinin altına yayın üzerini yoğurt ile sıvayın. Sonra üzerine eritilmiş margarini dökün. Diğer tarafta da etleri ince ince doğrayarak kavurun etleri de yoğurun. Üzerine dökün, közlenmiş biber ve domatesle servis yapın.