



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA KEBABI

- 1 kg hazır köfte
- 1 adet lavaş pide
- 2 adet domates
- 6 adet sivri biber
- 1 kase salça
- 1 kase yoğurt
- Kızartma yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önce pidelerimizi küçük küpler halinde kesip hazırlayıp ve fırın tepsisine yayalım.

Bir küçük tencerede salçamızı 2 kaşık sana yağ ile kavurup koyu bir kıvam alacak kadar su ilave edip kaynatalım.

Salça kaynadıkça koyulaşacak.

Kıvamını ayarlamak kolay oluyor sonra süsleme malzemelerimizi tezgahın üstüne hazırlayalım domatesleri iri dilimler halinde keselim.

Biberlerimizi hafif çok az kızartalım fırını ısıtıp pidelerimizi hafif gevretelim.

Yağımızda hazır köftelerimizi kızartalım servis tabağına ısıtılmış pidelerden bir avuç dizelim üzerine köftelerimizi dizelim bir kepçe hazırladığımız salçadan gezdirelim başka bir tavada kızdırdığımız kalan sanayağımızı pidelerin üstüne bolca gezdirelim domates biber ve yoğurt ile süsleyip servis yapalım.

