



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MENGEN KEBABI

6 kişilik
250 gram bonfile dilimleri
200 gram piliç göğsü
200 gram köfte
1 adet pide
150 gram süzme yoğurt
150 gram domates sosu
50 gram sivri biber
6 adet bıldırcın yumurtası
80 gram ceviz içi
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Pideyi ince ince doğrayın ve ayçiçek yağında sote edin. Domates ve et suyu ilave ederek, tabaklara koyun. Üzerine sarımsak ile karışmış yoğurt dökün. Fileto şeklinde kesilmiş bonfile, piliç ve parmak şeklindeki köfteyi ızgara yapın. Sırayla yoğurdun üzerine dizin. Kırılmış ceviz içlerini serpiştirin. Tereyağını da ekledikten sonra, pişmiş bıldırcın yumurtalarını üzerine koyarak servis yapın.