



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP İŞİ PİDELİ YOĞURTLU KEBAP

Köftesi:

- 3 dilim bayat beyaz ekmek içi
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 kahve kaşığı kimyon
- 1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
- 1 adet yumurta
- 1/2 kahve fincanı su
- 1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber

Pidesi:

- 4 adet kebab pidesi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı berrak et suyu

Üzerinin garnitürü:

- 2 adet küçük domates
- 8 adet sivribiber
- 500 gram yoğurt
- 1/2 tatlı kaşığı yaprak kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Köftenin yapılışı:

- 1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
- 2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarımsakla kabın dibini ovunuz. Sarımsağı atınız.
- 3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp, şişlere 12 santim uzunluğunda parmak gibi geçiriniz.

Pidenin hazırlanışı:

- 1) Pideri 2'şer santim büyüklüğünde kuşbaşı kesiniz.
- 2) 1 tatlı kaşığı tereyağını küçük bir tencereye koyup kızartınız. Pideyi ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
- 3) Kenarlarına doğru et suyunu serpip, tencerenin kapağını kapatınız ve 5 dakika buharlandırınız.

Garnitürünün hazırlanışı:

Domates ve biberlerin saplarını çıkarınız. Domatesleri 4'e bölüp biberleriyle ızgarada ayrı ayrı 2 dakika pişiriniz.

Kebabın yapılışı:

- 1) Köfteleri hafif yağlayıp ızgarada 3'er dakika alt ve üstünü pişiriniz.
- 2) Pideri sahanlara veya çukur tabaklara bölüştürünüz.
- 3) Üzerlerine çırpılmış yoğurdu ilâve edip, üzerlerine köfteleri eşit şekilde ekleyiniz. 2'şer adet domates ve biber yerleştiriniz.
- 4) Tereyağını biberle kızartıp üzerlerine döküp servis yapınız.