



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALEP USULÜ YOĞURTLU ŞİŞ KÖFTE

6 kişilik Malzemesi  
750 gr koyun kıyma  
2 soğan  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı margarin  
1 dilim bayat ekmek içi  
Yarım kg yoğurt  
4 ince pide  
2 domates  
Tuz, karabiber, sumak

Soğanı soyup rendeleyin. Ekmek içini ıslatıp sıkın ve ufalayın. Kıymaya soğan, ekmek içi, yumurta, tuz ve karabiber ilave edip iyice yoğurun. Köfte harcını 6 eşit parçaya ayırıp şişlere geçirin ve avucunuzun içinde bastırıp yuvarlayarak şiş boyunca uzatın. Şiş köfteleri 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Domatesleri soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. 1 kaşık margarini tavada eritip domatesleri ilave edin. Koyu bir sos kıvamını alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Pideleri fırında ısıtıp küçük kareler halinde doğrayın ve servis tabağına alın. 1 kaşık margarini tavada eritip pidelerin üzerine gezdirerek dökün. Yoğurdu çırpıp pidelerin üzerine yayın ve sumak serpin. Şiş köfteleri fırından alıp yoğurtlu pidenin üzerine yerleştirin. Domates sosunu köftelerin üzerine gezdirerek dökün. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Şiş Köfte için tıklayın](#)