



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HİNDİ İNEGÖL KÖFTEDEN YOĞURTLU KEBAP

- 1 paket hindi inegöl köfte
- 4 çr kş tereyağı
- 2 adet dilimlenmiş ve teteyağında sotelenmiş pide
- 200 g domates sosu
- 200 g taze naneli yoğurt
- 1 adet dörde bölünmüş ve ızgara edilmiş domates
- 2 adet ızgara edilmiş sivri biber

Hindi inegöl köfteleri tereyağında çevirerek ısıtın. Aynı tavada pideleri soteleyin. Pidelerin üzerine inegöl köfteleri sıralayın. Yoğurt ve domates sosu üzerine dökün. Izgara domates ve biber ile servis edin.