



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA KIYMALI KEBAP

1 adet bayat ekmek
350 gr kıyma
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı et suyu
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak

Önce ekmek dilimlenir, dış kabuğu çıkarılır. Sonra küp küp doğranır. Bir fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada yağlı kıyma tavaya konur. Üzerine pul biber, tuz ve karabiber eklenir ve tane tane olacak şekilde kavrulur. Kızarmış ekmekler büyük servis tabağına sıkı sıkı dizilir. Üzerine et suyu gezdirilir. Sonra sarımsaklı yoğurt yayılır ve kavrulan kıyma bırakılır.