



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİBRİT PATATESLİ KIYMA KEBABI

4 patates
2 diş sarımsak
300 gr. kıyma
1 kırmızı biber
1 soğan
1 çorba kaşığı yağ
1 kase yoğurt
1 tutam maydanoz
2 domates
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Patatesi soyup kibrit şeklinde ince olarak doğruyoruz. Kızgın yağda kızartıp servis tabağına alıyoruz. Soğan ve sarımsağı ince bir şekilde doğrayıp sıvıyağ koyduğumuz bir tavada kavuruyoruz. Kırmızı biberi doğrayıp soğanla birlikte kavuruyoruz, yağı ekliyoruz. Kıymayı ekliyoruz. Kavrulduktan sonra küp doğranmış domatesi ekliyoruz. Tuz ve karabiberini ekliyoruz. Yoğurdu çırpıp kızartmanın üzerine döküyoruz. Onun üzerine iyice kavrulmuş domatesli kıymamızı döküyoruz. Üstüne ince doğranmış maydanoz serpip servis ediyoruz.

