



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREMİTTE PİDELİ KEBAP

- 1/2 adet lavaş pide
- 300 gr dana eti
- 4 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 1 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı su
- 1 tutam reyhan
- 1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 dal maydanoz (süslemek için)

Kuşbaşı et üzerini geçecek kadar su ekleyerek suyu çekene kadar haşlayın ve suyunu çekince yağ ve tuz ekleyip kavurun.

Bir tavaya sıvıyağ koyup rendelediğiniz sarımsağı kavurun. Üstüne rendelenmiş domatesi ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ketçap, tuz, su ve reyhanı ekleyip hafif sıvı bir sos kıvamına gelinceye kadar pişirip ocağın altını kapatın.

Pideleri minik küpler halinde kesip kiremitlere paylaşın. Üzerilerine domates sosun yarısını paylaşın. Sosun üstüne etleri onunda üstüne rendelenmiş kaşarı paylaşırıp 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 26.12.2014