KÖFTELİ YOĞURTLU KEBAP

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg. Koyun kıyma
200 gr. soğan
1 bağ maydanoz
5 adet pide
2 su bardağı et suyu
100 gr. tereyağı
300 gr. yoğurt
Tuz, karabiber, yeni bahar, kırmızı pul biber, tarçın

Sebzeleri usüllerine uygun hazırlayınız.
Soğan, tuz, biber, yenibahar, maydanoz ve kıymayı kullanarak köfte harcını hazırlayınız.
Köfte harcından iri parçalarla uzun köfteler yaparak şişe geçiriniz.
Şişe geçirilen harcın görünümünün düzgün olmasına dikkat ediniz.
Elektrikli ızgarayı 200 oC ayarlayınız.
Şişleri ızgarada her tarafı eşit olacak şekilde pişiriniz.
Kebabın pişmişliğini kontrol ederek ızgaradan alınız.
Pideleri ızgarada ısıtarak kare şeklinde kesiniz.
Yoğurdu çırpınız.
Tavada yağ ile biberi kızdırınız.
Et suyunu kaynatınız.
Pideleri sahana yerleştiriniz.
Kaynamış et suyunu pidelerin üzerine dökünüz.
Tuz serpiniz.
Tekrar et suyu dökünüz.
Pideler suyunu çekince şişleri üzerine yerleştiriniz.
Üzerine tereyağlı biber gezdiriniz.
Yanında yoğurtla servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:95436 • adı:KÖFTELİ YOĞURTLU KEBAP • gönderen:Saadet • indirme tarihi:12.05.2024 - 23:34