



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YOĞURTLU KEBAP

4 dana biftek
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 sivribiber
2 domates
6 kiraz domates
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kase yoğurt
4 pide
15 gr. tereyağı
Tuz
Karabiber

Biftekleri eşit kalınlıkta şeritlere keselim. 2 kaşık yağı teflon tavada kızdıralım. Eti ilave edip devamlı karıştırarak 20 dakika kavuralım. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayalım. Kalan yağı başka bir tavada kızdırıp küp doğranmış domatesi soteleyelim. Domates ile biber salçalarını 3 kaşık suyla ezip tavaya ekleyelim. Tuz ve karabiberle tatalandırıp koyu sos kıvamında pişirelim. Biberleri temizleyip şerit şeklinde keselim. Kiraz domatesleri ortadan ikiye keselim. Biberler ve kiraz domatesleri fırında közleyelim. Pidelerin her iki tarafını biraz tereyağı ile yağlayıp tavada hafif kızartalım. Küp şeklinde doğrayıp servis tabaklarına paylaşalım. Üzerine sırasıyla sosun yarısı, et, kalan sos ve yoğurdu ilave edelim. Üzerine kırmızıbiberle kızdırılmış tereyağını gezdirelim. Közlenmiş domates ve biberle süsleyip servis yapalım.