



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ YOĞURTLU KEBAP

Malzeme:

150 gram köftelik kıyma
200 gram kuzu külbastı
3 adet tırnaklı pide
100 gram Bizim Mutfak Teremyağ
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
4 adet domates
200 gram yoğurt
1 adet soğan
maydanoz, kimyon
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
tuz, taze kekik

Öncelikle kuzu külbastıyı sıvıyağ ve taze kekik ile marine edin. Kıymaya soğan, tuz, karabiber, kimyon ve kıyılmış maydanoz ekleyerek ufak boylarda köfteler yapın. Yumuşak iki domatesi bir tavada pişirin. Diğer tarafta kalan domateslerin kabuklarını soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın. Bir tavada doğranmış domatesleri, domatesler sularını salıp ezik bir hal alana kadar pişirin. Domates sosunu bir kenarda bekletin. Tırnaklı pideyi ince uzun ufak parçalara kesin. Kömür ızgarasında veya tavada köfteler ile kuzu külbastıyı kızartın. Bir tavaya Teremyağ koyup pideleri soteleyin ve servis yapacağınız tabağa alın. Pidelerin üzerine sıcak bir yerde beklettiğiniz domates sosunu gezdirin. Yoğurdu da üzerine ekledikten sonra köfteleri ve kuzu külbastıları dizin. En üste hafif pişirdiğiniz domatesleri ve taze kekiği koyarak servis yapın.