



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞLI YAYLA KEBABI

150 gram bonfile  
150 gram baharatlı acılı köfte (İncecik hazırlanmış)  
150 gram piliç eti  
2 çorba kaşığı tereyağı  
100 gram domates sosu  
2 diş sarımsak  
1 adet domates  
3 adet biber

Bonfile, köfte ve piliç etlerini ızgarada pişirin. Lavaş ekmekleri rulo yapın, 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Lavaş ekmekleri yağda çevirerek hafifçe pişirin. Domates sosunu ilave edin.

Lavaş ekmekleri tavadan alıp, servis tabağına yerleştirin. Üzerine ince kıyılmış sarımsakla karıştırılmış yoğurdu dökün. Pişirilen etleri karışık olarak dizin. Izgara edilmiş domates ve biber dilimleri ile süsleyin.

Artan 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kırmızıbiberi yağda kavurup, etlerin üzerine gezdirin. Karabiber ve tuzunu ilave edip, servis yapın.

[ML® Lavaş için tıklayın](#)

[ML® Lavaş \(görsel\)](#)



Fotoğraf "kuru soğan" tarafından gönderildi. 21.07.2018