



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANİSA KEBABI

MasterChef

500 gram dana eti
3 yemek kaşığı galeta unu
2 adet kuru soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı Kimyon
1 adet sarımsak
4 adet tırnak pide
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı yoğurt
4 adet biber
2 adet domates

Köfte için gerekli tüm malzemeleri derin bir kaptaki güzelce yoğurun.
Kıymadan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve bu parçaları çöp şişe dikkatlice dizin.
Hazırladığınız köfteleri 1 saat kadar buzdolabında dinlendirerek lezzetinin oturmasını sağlayın.
Dinlenen köfteleri döküm tavada ya da normal bir tavada her iki yüzü de iyice kızarana kadar pişirin.
Sosu hazırlamak için tereyağını bir tavada eritin ve üzerine salçayı ekleyip kavurun.
Ardından suyu ekleyerek sosun kıvam almasını sağlayın.
Sos hazır olduğunda ocaktan alın.
Tırnak pideyi dilimleyerek küçük parçalara ayırın ve servis tabağına yerleştirin.
Üzerine bir miktar yoğurt sürün ve ardından hazırladığınız sosu dökün.
Pişirdiğiniz köfteleri de pidelerin üzerine yerleştirin.
Son olarak köftelerin üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin ve ince kıyılmış maydanoz serpiştirin.
Közlenmiş biber ve domatesle birlikte sıcak olarak servis edin.

