



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI TAS KEBABI

Eyüp Sevinç

500 gr. kuşbaşı kuzu eti  
500 gr. mantar  
3 adet sivri biber  
2 adet domates  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
½ çay bardağı sıvıyağ  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Bir kabin içerisinde kıymayı, suda ıslatılmış ve ufalanmış ekmeğin içini, yumurtayı, rendelenmiş yarım soğanı, tuzu, biberi ve kimyonu ilave edip iyice yoğurun. Yoğrulmuş köfte harcını avuç içerisinde yatay olarak şekillendirin. Dana bonfilesini dilim kesin ve et dövencesi ile inceltin. Bonfile dilimlerini tuz ve biber ile tatlandırın. Domatesi soyun, çekirdeklerini alın ve küp küp doğrayın. Sarımsak ve artan soğanı ince kıyın. Tavaya bir kaşık sıvıyağ koyun ve sarımsak, ve soğanı kavurmaya başlayın. Salça koyun biraz kavurun ve domates ilavesi ile kavurma işlemine devam edin. Yeteri kadar tuz, biber ve su koyarak pişirin. Pidelere küçük kareler şeklinde kesin. Tavaya margarin koyun ve pideyi soteleyin. Çukur tabağa sotelenmiş pideleri koyun. Yoğurdu çırpın ve pidelerin üzerine yayın. Hazırladığınız domates sosunu yoğurdun üzerine koyun. Bir tavaya sıvıyağını koyun ve köfte ile bonfile etlerini pişirin. Pişen köfte ile etleri kesin, sosun üzerine koyun. Biberleri uzunlamasına ikiye ayırın ve büyük parçalar halinde keserek köfteleri pişirdiğimiz tavada pişirin. Pişen biberleri köfte ile etin aralarına koyun. Bir tavada tereyağı ile pul biberi kavurarak sos hazırlayın. Biberli tereyağılı sosu etlerin üzerinde gezdirin. Hazırlanmış olduğunuz yoğurtlu kebabı maydanoz ile süsleyerek servis edin.

