



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİDE ÜSTÜ EZME KEBAP

### Köftesi:

- 3 dilim bayat beyaz ekmek içi
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
- 1/2 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 kahve kaşığı kimyon
- 1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
- 1 adet yumurta
- 1/2 kahve fincanı su
- 1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber

### Pidesi:

- 4 adet kebab pidesi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı berrak et suyu

### Üzerinin garnitürü:

- 2 adet küçük domates
- 8 adet sivribiber

### Ezme sos

- 1/2 tatlı kaşığı sumak
- 6 adet taze yeşil soğan

- 1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
- 2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarımsakla kabın dibini ovunuz. Sarımsağı atınız.
- 3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp, şişlere 12 santim uzunluğunda parmak gibi geçiriniz.
- 4) Pidelere 2'şer santim büyüklüğünde kuşbaşı kesiniz.
- 5) 1 tatlı kaşığı tereyağını küçük bir tencereye koyup kızartınız. Pideyi ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
- 6) Kenarlarına doğru et suyunu serpip, tencerenin kapağını kapatınız ve 5 dakika buharlandırınız.
- 7) Domates ve biberlerin saplarını çıkarınız. Domatesleri 4'e bölüp biberleriyle ızgarada ayrı ayrı 2 dakika pişiriniz.
- 8) Köfteleri hafif yağlayıp ızgarada 3'er dakika alt ve üstünü pişiriniz.
- 9) Pidelere sahanlara veya çukur tabaklara bölüştürünüz.
- 10) Üzerlerine sıcak olarak ezme sosu ilâve edip, üzerlerine köfteleri eşit şekilde ekleyiniz. 2'şer adet domates ve biber yerleştiriniz.
- 11) 6 adet taze yeşil soğanı temizleyip saplarını lira gibi ince doğrayınız. Sumakla karıştırıp tabaklardaki kebabların sağ ve sol kenarlarına soğanı bölüştürerek sıcak servis yapınız.