



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ ÇOBAN KEBABI

- 2 adet kebab pidesi
- 3 adet iri domates
- 8 adet ince doğranmış mantar
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet orta boy ince kıyılmış soğan
- 4 porsiyon şiş kebabı

- 1) Küçük bir tencereye yağı koyup, kızartarak soğanı ilâve ediniz. 2 dakika daha kavurunuz. Domatesi ve ince kıyılmış mantarları ilâve ediniz. Tuzunu da ilâve ederek bırakacağı suyu çekinceye kadar 8-10 dakika pişiriniz.
 - 2) Sonra, şiş kebablarını ızgarada pişiriniz.
 - 3) 2 adet kebab pidesini çapraz 2 santim büyüklüğünde doğrayıp 1 tatlı kaşığı tereyağında orta ateşte 1 dakika sote yapınız.
 - 4) Üzerine 1/2 kahve fincanı et suyu (yoksa su) serpip, hemen kapağını kapatıp ocağın kenarında 3-4 dakika demlendiriniz.
 - 5) Sahanların altına pideleri, üzerlerine harcı, en üzerine şiş kebabı, şiş kebablarının üzerine de hafif kızarmış tereyağı gezdirip servis yapınız.
-