



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KEBAP

Ömür Akkor

Yarım adet bayat ramazan pidesi
500 g ince dilimlenmiş dana bonfile
4 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
2 adet domates ya da yarım kase kiraz domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 kase çırpılmış süzme yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Kaya tuzu

Ekmekleri ve domatesleri küp küp doğrayın ve bir yemek kaşığı Komili zeytinyağıyla genişçe bir tavada kavurmaya başlayın.
Diğer bir tavada bonfileleri tereyağı ve zeytinyağıyla hızlı ateşte soteleyin ve bu esnada içine kaya tuzunu ekleyin.
Birkaç dakika sonra bonfilelere domates salçası ve karabiberi ilave edin.
Ekmekler hazır olunca servis tabağına koyun ve üzerine çırpılmış yoğurdu yayın.
En üste de bonfileleri ekleyip servis edin.
Dilerseniz yanına kızarmış biber ve domates de ekleyebilirsiniz.

