



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KEBAP

Yarım kilo koyun kuşbaşı
4 tane pide
2 tane domates
3-4 tane sivribiber
1 bardak et suyu
1 kaşık tereyağı

Etleri aynen şiş kebaptaki gibi yağlanmış şişe dizilir ve çevire çevire pişirin.

Pideleri de altını üstüne çevirerek ateşte ısıtın ve ısıtarken üzerine biraz tereyağı sürün, bu tereyağı pidelerin iyice yumuşamasını sağlayacaktır.

Pideleri kesip küçük parçalara ayırın yarısını tabağın altına döşeyin, üzerine ılık et suyunda gezdirin kebabları şişten sıyrarak pidelerin üzerine koyun, pidenin diğer yarısını da etlerin üzerine kapatıp servis yapın.

