



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİDELİ KEBAP

1 kg kuşbaşı kuzu eti
2 orta domates
7-8 tane sivri yeşil biber
2 orta kebab pidesi
1 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin
yarım kilo yoğurt
biraz kırmızı biber
1 iri domates
5-6 sivri yeşil biber
4 çorba kaşığı et suyu

Önce etleri, domates ve biberi şişlere dizerek şiş kebabını hazırlayın. Mangalda pişirin.

Bir tencereye yağın yarısını koyup hafifçe kızdırın ve kesme şekeri iriliğinde doğradığınız pideleri ilâve edip 1 - 2 dakika kavurun. Sonra et suyunu ilâve edin ve tencerenin kapağını kapatın. Ocağı kısın ve 5 - 6 dakika dinlendirin sonra ocaktan indirin, servis yapacağınız sahana koyun.

Çatalla iyice çarpacağınız yoğurdu dökün üzerine. Şiş kebabını da yerleştirin. Dilim dilim kesip şişte 1 - 2 dakika pişirdiğiniz domates ve biberleri de üzerine koyun. Sonra kırmızı biber ilâve ettiğiniz kızdırılmış yağı gezdirip kebabı 1 - 2 dakika fırında bırakın.

Fırın yoksa ocağa koyup ısıtın ve hemen sıcak sıcak servis yapın.