



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ KEBAP

1 adet bayat pide
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker

İçi için:

400 gram kıyma

1 soğan

Üzeri için:

3 adet domates ve sarımsaklı yoğurt

Öncelikle ramazan pidesini büyük kareler halinde kesin. Fırında biraz kurutun. Tereyağı salça, su ve şekerle bir sos yapın. Kurumuş pidelerin üzerine salçalı sosu dökün. Üzeri için kıyma ve rendelenmiş soğanı tuz ve karabiberle tatlandırın. Pidelerin üzerine dökün. Üzerine erimiş tereyağını gezdirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika daha kıyma ile birlikte kızartın. Son olarak, sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.