



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ KÖFTE

1 kg Koyun Kıyması
İsteğe Bağlı Pide
1/2 kg Yağlı Yoğurt
100 g Tereyağı
2 Adet Domates
1 Su Bardağı Et Suyu
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Eti orta kalınlıkta çektin. Tuz, karabiberi ilave ederek 10 dakika kadar yoğurun. Tereyağının yarısını bir tavada eritin, et suyunu ilave edin. Pidelere bu suya bandırarak tabaklara dizin. Kalan et suyuna rendelenmiş domatesi arzu edilirse bir çay kaşığı acı biber salçasını ilave ederek kaynatın. Kalan yağı bir tavada kızdırarak köfteleri pişirin. Köfteleri, pidelerin üzerine yerleştirin. Üzerine sıcak domates sosunu gezdirin, tavada kalan tereyağını ilave edin, yoğurt ile servis yapın.