



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDELİ YAYLA KEBABI

500 gr. dana kıyma
5 adet kebabçı pidesi
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
4 adet domates
4 yemek kaşığı salça
1 adet kırmızı soğan
1 tatlı kaşığı sumak
1 yemek kaşığı tuzot
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet patlıcan
6 adet sivri biber

Pideleri küp küp kesin. 1,5 kaşık tereyağında soteleyin. Kalan yağ ile kıymayı kavurun. Salça ve rendelenmiş 2 domatesi ilave edin, tuzotu ekleyin, sarımsağı ezip yoğurda katın, patlıcan, domates, sivri biberleri dilimleyerek ızgarada pişirin. Kırmızı soğanı piyazlık doğrayıp sumakla ovun. Pidelerin üzerine önce sosu sonra yoğurdu gezdirin. Izgara sebzeler ve soğanla süsleyerek servis yapın. Arzuya göre üzerine kırmızı biber kızdırılmış tereyağı gezdirebilirsiniz.

Sevgiler.