



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞ KÖFTE (PİDELİ YOĞURTLU)

<https://ihe.com.tr>

750 gr. biraz dös karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
2 dilim bayat ekmeğ içi
2 orta boy soğan
2-3 yemek kaşığı su
1 yumurta
2-3 yemek kaşığı sıv
Tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon (arzu edilen ölçüde)
Garnitür için:
adet orta boy kebab pidesi
4 adet yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 bardak et suyu
Sivribiber, domates
750 gr. yoğurt.

Köfte hamurunu malzemesiye yoğurup hazırlayın.

Pideleri önce yağlayın, sonra da iki parmak genişliğinde kare biçiminde doğrayın. Elektrikli ızgara ya da fırında kızartın. Üzerine 1 bardak et suyu gezdirip ağzı kapalı olarak kabarmasını sağlayın.

Köfte hamurunu yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Islak avuç arasında şekillendirerek uzatın ve şişlere geçirin. Üzerlerini yağlayıp ızgarada çevirerek kızartın. Biber ve domatesleri de doğrayıp şişlere geçirerek pişirin. Pideleri porsiyonlara ayırın, üzerlerine yoğurt dökün, sonra da şiş köfteleri, biber ve domatesleri şişlerinden çekerek dağıtın. Kırmızı biberli yağ gezdirerek servis yapın.