



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRA KEBABI

300 gr. kuşbaşı et,
4 pide,
250 gr. kıyma,
2 su bardağı yoğurt,
1 çorba kaşığı soğan suyu
yarım bardak domates sosu,
zeytinyağı,
4 çorba kaşığı tereyağ.

Şişlik ete bir çorba kaşığı soğan suyu zeytinyağı karışımı dökülüp yarım saat bekletilir. Kıyma ile normal yolla köfte yapılır. Köfte ve şişler şişe geçirilip ızgara yapılır. Kebap pideleri dilinip genişçe bir kaba yayılır. Kızaran etler ve yoğurt konur, onun üstüne de domates sosu ve tereyağı serpilir. Soğutmadan servis yapılır.