



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRA KEBAP

Malzeme:

120 gram şişlik et
100 gram süzme yoğurt
2 adet domates
1 adet kebab pidesi
50 gram Teremyağ
Kırmızı toz biber

Pideleri küp küp doğrayıp tereyağıyla kızartın. Domatesle et suyunu kaynatarak sos yapın. Terbiye yapılmış şişleri ve köfteleri ızgarada kızartın. Pişen etleri bir tabağa alın. Başka bir tabağın ortasına süzme yoğurttan bir kaşık koyup üzerine pideleri yerleştirin. Domates sosun birazını üzerine dökün ve etleri üzerine dizin. Kalan yoğurdu ve sosu üzerine dökün. Artan Teremyağı tavada kızdırın. Kırmızı toz biber ilave edin ve etlerin üzerine dökün. Üzerini nane ile süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.