



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA KÖFTELİ YOĞURTLU KEBAP

Yarım bayat ekmek

İçim Yoğurt

2 adet domates

1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

2 çorba kaşığı Bizim Margarin

2 adet sivribiber

1 paket Bizim Mutfak Soyalı Köfte Harcı

250 gr. dana kıyması

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Sarımsaklı Çeşni

Bayat ekmekler küp şeklinde doğrandıktan sonra bir yemek kaşığı margarin ile tavada sotelenir.

Bir domatesin kabukları soyularak ufak küp şeklinde doğranır. Bir çay kaşığı sarımsaklı çeşni ve bir yemek kaşığı margarinle tavada sotelenir. Diğer domates de karpuz dilimi şeklinde kesildikten sonra aynı uzunlukta kesilmiş biberlerle beraber kızartılır. Köfte harcı poşetinin tamamı bir su bardağı kaynamış suya eklenir ve karıştırılır. 5 dakika beklenir ve dana kıyması ilave edilerek iyice yoğrulur, şekil verilip kızartılır. Tabağa ilk önce sotelenen ekmekler, daha sonra orta kısmına domates sosu, çevresine yoğurt ve soya köfteleri, son olarak da kızartılan domates ve biberler dizilerek servis edilir.