



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANARDAĞ KEBABI

- Yarım kg orta yağlı kıyma
- 1 baş rendelenmiş soğan
- 1 yemek kaşığı süt
- Yeteri kadar tuz, karabiber, köfte baharı, kimyon
- 2-3 dilim ufalanmış bayat ekmeğ içi
- 1 adet yumurta akı
- 2 adet tırnaklı pide
- 3 adet orta boy patates
- 2 adet doğranmış domates
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle köftelik malzemeleri karıştırıp yoğurarak top şeklinde küçük küçük yuvarlayın. Hazır olan köfteleri sıvı yağda kızartın. Pideleri fırında ısıtın. Kızarmaya yüz tutunca kırmızı biberi margarinde kızdırın. Pidelere servis tabağına yerleştirin. Üzerine kızdırdığınız sanayi dökün. Önce patatesleri kızartıp servis tabağına üst üste gelecek şekilde koyun. Köfteleri koyun. Üzerine çırpılmış yoğurt koyun. Domates ile yağ sarımsağı ateşte öldürün. En üstüne alacalı şekilde ilave edip sıcak olarak servise sunun.