



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA KEBABI

MALZEMELER

- 10 adet hazır köfte
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay kaşığı kimyon
- 1 Çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 adet pide
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 adet domates

YAPILIŞI

Köfteleri ızgarada çevirerek kızartın. 2 çorba kaşığı Tereyağını tavada eritin, 1 çay kaşığı kimyon, kırmızıbiber ve karabiberi ilave edip karıştırın. Pideleri küçük küçük doğrayın. Tavaya alıp karıştırın. Daha sonra pideleri servis tabağına alın. Üzerine 2 su bardağı yoğurdu ekleyin. Köfteleri üçe bölün. Pidelere üzerine yerleştirin. Domates ve biberleri ızgarada kızartın. Köftelerin yanına koyup, servis yapın.