



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA KEBABI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Adet Domates
- 2 Adet yeşil biber
- 3 Su Bardağı yoğurt
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 2 Adet pide
- 15 Adet Hazır köfte

Köfteleri ızgarada çevirerek pişirin.Margarini bir tavada eritin.içine kimyon,kırmızı biber,karabiber atıp,karıştırın.Pideleri küp şeklinde,tavaya ekleyin.lyice karıştırdıktan sonra pideleri servis tabağına üzerine yoğurdu ekleyin.Köfteleri küçük küçük parçalara bölüp,pidelerin üzerine yerleştirin.Domates ve biberleri ızgarada kızartın.Köftelerin yanına koyup servis yapın.