



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİDELİ KEBAP

- 1 kilo kuşbaşı (buttan) kuzu eti
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı et suyu
- 3 küçük, yada 2 orta boy kebab pidesi
- Yarım kilo yoğurt
- 4 sivribiber
- 2 orta boy domates
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber.

Domatesleri yıkayıp, dikine sekizer parçaya, biberleri dörder parçaya, bölüp ayrı şişlere dizin. Kuzu etini her şişe beşer, altı şarolmak üzere dizin. Etleri ve sebzeleri beşer, altışar olmak üzere dizin. Etleri ve sebzeleri ateşte pişirin. Küçük karelere böldüğünüz pideleri bir tenceredeki yağda kızartın, et suyunu katın, beş dakika bekletin. Sonra pideleri çukur tabaklara taksim edin. İyice karıştırdığınız yoğurdu dökün, üzerine eritip kattığınız kırmızı biberi ve tereyağını dökün, en üste şişleri koyupfırında ısıtın.

[ML® Yoğurtlu Pide için tıklayın](#)