YOĞURLU PİDELİ KEBAP

1 kg. koyun kuşbaşı
2 soğan
3 domates
4 çorba kaşığı yağ
3 pide
500 gr. yoğurt
Tuz ve karabiber

1- Soğan rendelenir. Suyu alınıp ete ilave edilir. Birkaç saat veya bir gece bekletilir.
2- 2 kaşık yağ ile et kavrulur. Rendelenmiş domates konur. Birkaç kere karıştırılır.
3- Suyu konur. Etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. (Et yağına kalmalıdır.)
4- Pideler ısıtılıp küçük küçük kesilir. Tabağa yerleştirilip erimiş yağ gezdirilir.
5- Pidelerin üzerine çatalla çarpılmış yoğurt ve sonra pişirilen et konur.

Not: Kebap şöyle de hazırlanabilir:
1) Kuşbaşı et şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir.
2) Cızbız köfte hamuru yapılır, şişe geçirilip kömür ateşinde veya elektrikli ızgarada pişirilir.

ML® Yoğurtlu Kebap için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1300 • adı:Yoğurlu Pideli Kebap • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:00