



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU SAHAN KEBABI

- 6 parça dana antrkot
- 6 dilim pastırma
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- 2 közlenmiş patlıcan
- 2 közlenmiş yeşilbiber
- 3 çorba kaşığı sarımsaklı yoğurt

Etleri, zeytinyağı ve ezilmiş sarımsaklarla bir kabın içinde iyice karıştırın. 1 çay bardağı sütü içine ekleyip etleri bu sosun içinde 1 saat kadar bekletin. Daha sonra etleri ve pastırmaları uzun ince dilimlere kesin. Bir sahana ya da tencereye yerleştirin. 35 dakika kadar pişirin. Közlenmiş patlıcanı ve dolmalık biberi irice etlerin içine ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurt döküp sıcak olarak ikram edin.