



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU ERCİYES KEBABI

- 200 gr biftek
- 200 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 çay bardağı galeta un u
- 1 adet yumurta
- 2 diş sarımsak
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet ince tırnak pidesi
- 3 yemek kaşığı margarin
- Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon

Öncelikle kıyma, baharat, soğan, sarımsak, yumurta ve galeta ununu karıştırma kabına alın Yoğurun ve 10 dk dinlendirin. Diğer yandan biftekleri baharat ve tuzla karıştırıp her tarafını ovun. Izgarada yada teflon tavada pişirin. Köftelere de elinizle yassı şekil vererek aynı tavada kızartın. Domates ve biberleri de yağda soteleyin. Pidelere küp küp doğrayın 2 kaşık margarinde kızartın. Yuvarlak bir borcam veya benzer bir tepsinin içine alıp dağ gibi yerleştirin. Sonra kızarttığınız biftek ve köfteleri julyen doğrayın. Etleri ekmeklerin üzerini kapatacak şekilde dizin. Domates ve biberleri yapışmaz yüzeyli tavada soteleyin. Etlerin üzerine dizin. Üzerine yoğurdu dökün. En son 1 kaşık sana ekmek üstü yağ ile tozbiberi yakıp üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

