



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE YOĞURTLU KEBAP

500 gram biftektik et
350 gram köftelik kıyma
1 adet soğan
4 diş sarımsak
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 adet pide ekmeği (Yoksa kalan bayat ekmekler de olur)
1 kaşık salça
Tuz
Maydanoz
4 bardak yoğurt

Bifteklik etleri az yağda tuzunu da koyup karıştırın. Izgarada veya teflon tavada pişirdikten sonra ince uzun doğrayın. Bir kenara bırakın; sıcak dursun. Soğanı rendeleyin ve tuzunu katın. Sarmısağı ezip azıcık da sarımsak katın. Köfteleri yapın ve teflonda pişirin ve bifteklere katın. Ağızını kapatın. Başka bir kaptaki salçayı yağda az çevirip sulandırın. Kalan sarmısağı salçaya katın. Biraz kaynatıp söndürün. Pidelere izgarada kızartın. Izgara yoksa ufak ufak doğrayıp tepsiyle fırına verin. Az kızartıp çıkarın. Üzerine yaptığınız sosu her tarafına gezdirin. Onun üstüne sarımsaklı yoğurdu serin. Yoğurdun üstüne de kenarda duran biftek ve köfteleri dizin. Az tereyağı yakıp üstlerine dökün. Hemen sofraya koyup servis yapın. Aynı işlemi tek tek tabaklarda da yapabilirsiniz.