



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HİNDİ KEBAP

500 gr kuşbaşı hindi eti
1 çorba kasesi yoğurt
2 çorba kaşığı margarin
5-6 sivri biber
1 çorba kaşığı limon suyu
1 büyük pide
2 domates
1 soğan
Tuz
Kırmızıbiber

Soğanı rendeleyip sıkarak suyunu çıkarın. Hindi etini derin bir kaba alıp limon suyu, soğan suyu ve zeytinyağını ilave edip bir gece bekletin.

Domatesleri yıkayıp kalın halkalar halinde dilimleyin. Sivri biberleri 1 parmak eninde doğrayın. Hindi etinin marinatını süzün. Şişlere et, sivri biber ve domates sıralamasıyla dizin. Hazırladığınız şişleri ızgarada çift taraflı pişirin.

1 çorba kaşığı margarini eritip pidenin üzerine sürün ve orta ısıda fırında hafifçe kızartın. Küçük kareler halinde kesip servis tabaklarına paylaşın. Yoğurdu üzerlerine yayın. Şişlerden et biber ve domatesleri çıkarıp yoğurdun üzerine yerleştirin. Kalan margarini eritip kırmızıbiberi ilave edin. Yoğurtlu hindi kebabın üzerine gezdirip hemen servis yapın.

Not: Dilerseniz kırmızı biberli yağa bir miktar domates salçası ilave edebilirsiniz.