



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1/2 bağ maydanoz
250 gr. kuzu kıyması
200 gr. süzme yoğurt
50 gr. kuyruk yağı
1 adet kebab ekmeği

YAPILIŞI

İnce kıyılmış kıymalar, ceviz büyüklüğünde yuvarlatılarak şişlere geçirilip hafif ateşte, yarı pişirilir. Bir tavaya ince kıyılmış kuyruk yağı koyularak eritilir. Tamamen erimiş yağın içine kıymalar şişten alınarak atılır. Yağda nar gibi kızarıncaya kadar tavada çevrilir. Üçgen şeklinde kesilen ekmekler tabağa yerleştirilir. Üzerine yoğurt dökülerek ekmeklerin üstleri kaplandıktan sonra tavanın içinde bulunan et ve yağ boca edilir. En üstüne de ince kıyılmış maydanoz serpilerek servis edilir.