



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 tâne orta boy pide
Yarım kg kıyma
2-3 yemek kasığı tereyağı
Yarım su bardağından az sıvı yağ
1 kâse yogurt
2 diş sarımsak
1 yemek kasığı biber salçası
1 yemek kasığı kırmızıbiber
1 bağ maydanoz
Tuz

Pide, küçük kareler şeklinde doğranır. Az tereyağında, kızarmayacak kadar kavrulur. Sonra bir tepsiye, ya da servis yapılacak tabaklara serilir.

Bir kâse yogurda tuzda ezilmiş sarımsak konarak karıştırılır ve hafif kızartılan pidelerin üzerlerine serilir. Bir tavaya kıyma alınarak suyunu bırakıncaya dek kavrulur. Sonra üzerine yarım su bardağından az sıvı yağ konarak kavrulur. Üzerine biber salçası ve kırmızıbiber konur. Yenecek kıvama gelince kıymalar; altında kavrulmuş pide, üstünde sarımsaklı yogurt olan malzemenin üzerine serilir. Sonra iyi yıkanmış maydanozlar yogurtlu kebabın üzerine doğranır ve sogumadan servis yapılır. Yogurtlu kebabın yanında salata ve kış tursuları bulundurulabilir.



Fotoğraf "damat bey" tarafından gönderildi. 14.01.2020