



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500-750 gram ön kol veya döş etinden zırlı kıyma

3 adet tırnaklı pide

Karabiber

Kırmızı pul biber

500 gram keçi yoğurdu ve tereyağı

Tuz, karabiber ve kırmızıbiberle kıyma yoğrulur. Yarışı şişe bastırılarak dizilir. Köz ateşinde özenle pişirilir ve pişirmede ekmekler şişlere bastırılarak yağlanır ve yumuşatılan ekmekler dilimlenerek tabağa dizilir. Ekmeklerin üzerine taze çırpılmış yoğurt dökülür. Pişen etler yoğurt üzerine çekilir ve yüzeye eritilmiş taze yağ gezdirilerek servise sunulur.

Not: Yanında ıravanda şerbeti içilir.

