



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

400 gram tavuk eti
400 gram bonfile
600 gram yağlı kıyma
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber, kırmızı pul biber
2 çorba kaşığı kuyruk yağı
2 su bardağı yoğurt
1 adet közlenmiş patlıcan
3 diş sarımsak

Bir kabin içine kuyruk yağınını ince bir şekilde kıyın. Üzerine kıymayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Soğanı rendeleyin, bazı yerlerde soğan hiç koymuyorlar ama siz yine de üzerine ekleyin. Tüm bu malzemeleri de bir mutfak robotundan geçirin. Aslında bir gün dinlenince daha da lezzetli kebab olacaktır. Dinlenmiş eti baharatlandırın ve şişlere geçirip mangalda pişmeye bırakın. Mangalda dilimlenmiş tavuk etini ve bonfileyi de pişirip hazırlayın. Yoğurtla patlıcanı karıştırıp içine sarımsakları koyup sos gibi yapın ve tabağa alın. Üzerine pişen kebab ve etleri yerleştirin. Yanında bulgur pilavı ve salatayla birlikte servis yapın.

