



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

3 patates
400 gram bonfile et
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 domates

Öncelikle patatesleri çok ince bir şekilde doğrayın hatta isterseniz rendenin iri tarafından rendeleyin. Bonfile etleri de parmak şeklinde doğrayıp hazırlayın. Patatesleri biraz suda bekletip süzün ve yağda kızartın. Etleri yağsız tavada 10 dakika çevirerek kızartın. Kızartılmış patatesleri tabağa alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve közlenmiş domates ve biberi ekleyin. Etleri pişirince üzerine ekleyip sıcak olarak ikram edin.

