



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

1 kase yoğurt
yarım kg dana eti
4 adet sivri biber
2 adet soğan
50 gram margarin
1 çay kaşığı kekik
1 adet domates
Tuz
1 adet havuç

Bir tavada 50 gram yağ ile kuşbaşı doğranmış etler kavrulur. İçine doğranmış soğan ilave edilir. Ardından havuçlar koyulur. Biraz kavrulunca doğranmış biberler eklenir ve kavrulur. Üzerine yarım su bardağı kadar su ilave edilir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Suyunu çektikten sonra domates ilave edilir ve bolca kekik serpilir. Tuzu ayarlanır, karıştırılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. piştikten sonra yanında yoğurta servis yapılır.

