



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

- 4 adet ince dövülmüş biftek
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet közlenmiş patlıcan
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet tırnaklı pide

Yoğurtlu karışımı yapmak için sarımsakla, közlenmiş patlıcanı iyice ezin, içine yoğurdu ekleyip karıştırın. Kebabı hazırlamak için dövülmüş etleri, tuzu, karabiberi ve istenirse kuyruk yağı karıştırıp uzun köfteleri yapın. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip yoğurtlu patlıcanlı karışımın üzerine dizin, sıcak olarak ikram edin.