



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU KEBAP

600 gr. Bonfile (100 er gr. kesilmiş)
300 gr. Köfte
600 gr. haşlanmış İspanak
2 ad. Kuru soğan
500 gr. Yoğurt
3 ad. Domates
4 diş Sarımsak
200 gr. Tereyağ
200 gr. Kaşar peynir (rendelenmiş)
6 ad. Sivri biber
tuz

Parmak şeklinde 24 ad. hazırlanmış köfteler ile bonfile parçaları ızgarada pişirilir. Bonfilelerde parmak şeklinde doğranır. Bir tencerede ıspanak, tereyağ, tuz ve ince kıyılmış soğan sote edilir. Domatesler ince doğranıp, ayrı bir tavada ince doğranmış sarımsakla sote edilir. Hazırlanan ıspanak tabaklara pay edilir. Üzerine yoğurt ve sote edilen domates sos konur. Köfteler ve bonfileler ıspanağın üzerine dizilip, rende kaşar ilave edilip, 1/4domates ve 1 ad. sivri biber dekore edilerek salamandırada kaşar peyniri kızarana kadar pişirilir.

[ML® Yoğurtlu Kebap için tıklayın](#)