



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT KEBABI

1/2 kilo kuzu eti (kuşbaşı)
250 gram yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
3-4 adet sivri biber
1-2 adet pide
Kırmızı biber
Tuz

Önce, kuşbaşı etinizi hafif zeytinyağı ve tuzla bir-iki saat kadar dinlendirin. Sonra pidelerin hem üstünü, hem altını yağlayın ve bunları da kuşbaşı biçiminde kesin. Sonra et suyuyla ıslatan, üstüne tereyağ ve yoğurt ilave ederek kaynatan. Bu arada etleri şişe dizip, pişirin. Sonra tabaklara en alta pide, üstüne et, onun üstüne de beraber kızdırılmış kırmızı biberle tereyağını gezdirin birer adet biber ve bir-iki parça domatesle süsleyip, servis yapın.