



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAP

<https://haber7.com>

Pideleri Aromalandırmak İçin:

- 2 adet tırnak pide
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Sos İçin:

- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş haliyle kebabın üzerine dökülecek)

Kebab İçin:

- 4 dilim biftek
- 2 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 200 gram yoğurt

Sosun yapılışı: Domates ve biber salçasını karıştırın minik bir sos tavasında diğer malzemelerle birlikte ısıtın.

Pideleri aromalandırmak: Pideleri minik minik doğrayın. Tereyağı eritilmiş tavada baharatlarla beraber tereyağı iyice çekene kadar kavurun.

Biftekleri uzun uzun doğrayın.

Döküm veya teflon tavayı ocakta iyice ısıtın.

Isınan tavaya tereyağını ekleyin ve erimesini bekleyin. Eriyen tereyağının içinde biftek parçalarını kavurun.

En son tuz ve diğer baharatlarla lezzetlendirin.

Isınan tavada, domatesleri ve biberleri pişirin (Eğer tavanız, ızgaralı ise görüntü daha güzel olacaktır).

Bir tabağın içine, ekmeği dizin ve hafif domates sosu gezdirin.

Etleri ilave edin ve yanına yoğurt koyun.

Domates sosu etin üzerinde gezdirin. Erimiş tereyağını bütün tabağın üzerinde gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:154969 • adı:Yoğurtlu Kebap • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:20