



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAP

4 adet ince dövülmüş biftek
1 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet tırnak pide

Öncelikle etleri ince dövdükten sonra uzun şeritler halinde doğrayın. Daha sonra tavada suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine yağ, salça ve biraz sıcak su ekleyip 15 dakika kadar pişirin. Pideyi ısıtın ve servis tabağına yoğurt, pide ve etleri yerleştirin. En son üzerine de tereyağı döküp gezdirin.

