



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

1 kg. kuşbaşı et
6 diş sarmısak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Yarım ekmeğ
2 su bardağı yoğurt

Kuşbaşı etin yarısını kıyma halinde çektin. Diğer yarısını da iki, dövülmüş sarmısakla, zeytinyağı ve karabiberle karıştırıp sosu içmesi için bir saat kadar bekletin. Kıymayı da iki diş dövülmüş sarmısakla, tuz, karabiber ve kırmızı biberle yoğurup bu karışımdan uzun uzun köfteler yapın. Kuşbaşı etle şişe geçirin, yarım ekmeği dilim dilim kesip tepsiye yayın. Yoğurdu kalan iki dövülmüş sarmısak dişiyile, tuz, karabiber ve kırmızı biber karıştırıp ekmeğ dilimlerinin üzerine dökün. Böylece 20 dakika kadar içmesi için bekletin. Etlili şişlere zeytinyağı sürüp 20 dakika kızartın ve etleri şişi ile birlikte ekmeğ dilimlerinin üzerine koyup yüksek ısıda fırında 15 dakika daha pişirin.