



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KEBAB

Malzeme :

500 gr. şişlik et,
2 adet kebab pidesi,
3 kaşık yağ,
2 adet domates,
300 gr yoğurt,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Pidelere ızgara üzerinde ısıtıp yumuşatınız.
- 2- Pidelere 2 veya 3'er cm karelere kesip birer kişilik tabaklara koyunuz.
- 3- 2 kaşık yağ yakmadan eritip pidelerin üzerine taksim edip pideleri karıştırıp tabakları sıcakça bir yere koyunuz.
- 4- Terbiyeden aldığımız etleri şişlere geçirip orta hararetli kömür ateşinde veya fırında 4-5 dakika pişiriniz.
- 5- Pişen şişleri tabaktaki pidelerin üzerine kafi miktar koyunuz.
- 6- 1 kaşık yağ küçük bir tencereye koyup üzerine kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup püre haline getiriniz.
- 7- Bu sosu da pidelerin üzerine dökünüz.
- 8- Ezilmiş yoğurdu da en üstüne döküp servis yapınız.
- 9- Arzu ederseniz tekrar üzerine erimiş yağ gezdirebilirsiniz, Yoğurt koymadan da bu kebabı servis yapabilirsiniz.