YOĞURTLU KEBAP

900 gram koyun eti
3 adet ince kebapçı pidesi
100 gram tereyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
250 gram domates (2 orta)
Tuz
ÜSTÜNE:
500 gram yoğurt
150 gram domates (1 büyük)

1 Kebapçı pidesi denen ince ve uzun üç pideyi kömür ateşinin üstündeki ızgaraya yerleştirerek, pideleri birer tarafları iyice ısındıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle pidelerin, her iki taraflarının da iyice ısınmalarını ve yumuşamalarını sağlamalı, sonra bu pideleri iki ya da üçer santim en ve boyunda dört köşe küçük parçalara doğradıktan sonra, bunları içi iyice ısıtılmış büyük bir tabağın içine almalı ve üstlerine de kararmadan, az kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı tereyağının yarısını ilâve ederek, pideleri tabak içinde, şöyle bir karıştırdıktan sonra, tabağı ateş üstü gibi sıcakça bir yere oturtmak suretiyle bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra, önce üstünün ince zar gibi derisi soyulmuş, irice fındık büyüklüğünde parçalara doğranmış ve üstlerine birer çorba kaşığı soğan suyu ile zeytinyağı ilâve ederek iki saat kadar dinlendirilmiş, tuzlanmış ve yarımşar parmak ara ile şişlere dizilmek suretiyle hazırlanmış, şiş üzerindeki 900 gram koyun etini hemen harlıca, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin aşağı yukarı dört beş parmak yüksekliğinde bir yerine yerleştirmeli ve etlerin önce bir, sonra diğer tarafları kızarıncaya kadar bunları aşağı yukarı 4 - 5 dakika arasında pişirmeli ve kebaplar pişmekte iken diğer taraftan da yine önceden kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmak suretiyle hazırlanmış, tava ya da sahan içindeki iki orta büyüklükte ve çok olmuş domatesi de derhal ateşe oturtarak, domatesler ancak sularını salıp da ezik bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 2 dakika az pişmeye bırakmalıdır.
3 Et ve domatesler pişince: önce salça halindeki domatesi alarak, bunu eşit bir şekilde tabaktaki pidelerin üstlerine ilâve etmeli, domateslerin üstüne de iyice dövülmüş, 500 gram yoğurt gezdirdikten sonra yoğurdun üstüne de düzgün bir şekilde şiş kebaplarını yerleştirmeli ve yine bunların üstlerini de yakmadan kızdırılmış olan, kalan Trabzon ya da margarin yağını gezdirdikten sonra, kebabın etrafına da ikiye bölünmüş ve hafifçe ateşe gösterilmek suretiyle az pişirilmiş olan domatesleri yerleştirmeli ve yoğurtlu kebabı hemen servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:33983 • adı:YOĞURTLU KEBAP • gönderen:layla • indirme tarihi:12.05.2024 - 02:02