



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

Köfte için :

300 gr dana + koyun karışık kıyma

2 renk biber

1 diş sarımsak

1 mini soğan

3 çorba kaşığı köfte harcı

1 yumurta

Biraz maydanoz

300 gr bonfile

1 kaşık sıvı yağ

3 adet tırnak pide küp küp doğranmış

1 kavanoz közlenmiş patlıcan

Sos için :

2 kaşık domates salça veya taze domates rende

50 gr tereyağı

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Süzme yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

Birkaç mini domates ve sivri biber (süsleme için)

Köfte malzemelerini mutfak robotunda karıştırarak yoğurabilirsiniz.

Öncelikle pideleri küp küp doğrayıp biraz yağ ile tavada çevirin. Daha sonra domates rende, tereyağı ve tuzu bir tavada pişirin ve bakır kaba dizdiğiniz pidelerin üzerine sosu dökün. Tabağın tam ortasına biraz közlenmiş patlıcan (1 çorba kaşığı) yerleştirin. Etrafına da hazırlanmış ve ızgarada pişirilmiş parmak şeklinde köfteleri ve bonfile parçalarını dizin.

Tabağın kenarına 2'şer kaşık süzme yoğurt + süt karışımından koyarak servis yapın.

Not: Arzu ederseniz üzerine 1 çorba kaşığı kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber gezdirebilirsiniz. Tabağı yeşil biber ve mini domates ile süslerseniz çok güzel gözükecektir.