



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU KEBAP

Kebablar hazırlanıp şişe geçirilip piştikten sonra pide ile bir tepsiye yerleştiriniz. Üzerine az miktarda et suyu gezdiriniz. Sonra da üstüne sarımsaklı yoğurt dökünüz. Tepsiyi bundan sonra ateşten çekiniz. Üstüne az oranda et suyu ile kızdırılmış tereyağını çok sıcak olarak dökünüz. Tekrar tepsiyi ateşte 5 dakika kadar durdurunuz. Sonra sıcak sıcak sofraya alınız.

---