



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

<https://www.selet.com.tr/>

Malzemeler

750 gr Selet kuzu but eti
3 kaşık ayçiçeği yağı
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı süt
500 gr yoğurt
150 gr tereyağı
3 adet boş pide
1 adet biber
1 adet domates
Karabiber
Pul biber
Tuz.

Hazırlanışı

Kuzu but bir gün önceden alınıp uzun kuşbaşı şeklinde doğranır. Derince bir kaba 3 yemek kaşığı Adese ayçiçek yağı, 1 çay bardağı Adese süt, karabiber, pul biber ve tuz eklenerek karıştırılır. Kuru soğan rendelenir ve soğanın suyu bu karışıma sıkılır. Yıce karıştırılarak etlerin terbiye sosu hazırlanır. Etler bu sosa yatırılır ve bir gece buzdolabında etler sosu çekene dek bekletilir. Dinlendirilen etler teşon tavada ağır ateşte ters düz edilerek kızartılır. Etler kızarıırken boş pideler küçük parçalara bölünür. Geniş bir tavada 1 çay kaşığı tereyağında pideler ısıtılır ve servis tabağına alınır. Yoğurt çırpıcı yardımı ile çırpılır ve pidelerin üzerini kaplayacak şekilde dökülür. Pişen etler de yoğurdun üzerine dizilir. En üst kısma da tavada eritilmiş ve az miktar pul biberle karıştırılmış tereyağı dökülür. Biber ve domates ocakta közlenir. Hazırlanan kebab közlenmiş biber ve domates ile birlikte servis yapılır.