



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

<https://www.bosch-home.com/tr>

500 gr kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 diş sarımsak
3 su bardağı yoğurt
Tuz, karabiber
Yarım demet maydanoz
2-3 parça pide ekmek

Kıymanın içine tuz karabiber ekleyip yoğurun. Limon büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yumurta şekli verip yağlanmış ufak bir fırın kabına dizin. 220 derece ısıtılmış sıcak fırında pişirin. Pide ekmekleri birer lokma büyüklüğünde kare kare kesin(tahta üzerinde). Ekmek parçalarını bir tepsiye dizin (Borcam tepsi). Diğer tarafta 3 diş sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın. Sarımsaklı yoğurdu pide ekmeklerin üzerine gezdirerek dökün. Pişen kebabları fırından çıkarıp birer parça halinde ekmek tahtası üstüne alıp bıçakla ikiye-üçe kesin ve yoğurdun üzerine sıralayın. Maydanozu kıyıp üzerine serpiştirin. Biraz karabiber biraz pul biber serpip servise sunun.

Not: Bu yemek servis edilmeden önce biraz ocakta ısıtılır. Bayat pideleri değerlendirmek için çok güzel bir yöntem.