YOĞURTLU KEBAP

250 gr kıyma
1 büyük soğan (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr kuzu budu (iri kuşbaşı doğranmış)
4 kuzu böbreği (fazla yağları temizlenip, ortadan ikiye bölünmüş)
1 orta boy pide 90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı et suyu
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
750 gr yoğurt (çırpılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Süslemesi:
4 yeşil sivribiber
1 büyük domates (4'e bölünmüş)

Orta boy bir kasede kıyma, soğan, tuz, biber, maydanoz ve yumurtayı karıştırıp, iyice yoğurunuz. Harçtan iri parçalar koparıp, ince uzun parmak biçiminde yuvarlayarak köfte yapıp, bir kenara bırakınız. Kuzu budu parçalarını şişe geçirip, bir kenara bırakınız.
Izgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız.
Köfteleri, kuzu şişleri ve böbrekleri ızgarada, arasıra çevirerek 7-8 dakika pişirip, ısıtılmış bir tabağa çıkararak sıcak kalmalarını sağlayınız.
Pidenin her iki yarısını ızgarada ısıtıp, keskin bir bıçakla iri parçalara kesiniz.
Orta boy bir tencerede,45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca et suyunu, domatesleri ve pideyi ekleyip arasıra karıştırarak 5-6 dakika, pideler et suyunu çekene kadar pişiriniz.
Et suyu ve domates sosunda pişmiş pideleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Üstüne çırpılmış yoğurdu dökünüz. Sıcak tuttuğunuz şiş, böbrek ve köfteleri keskin bir bıçakla küçük parçalara kesip, yoğurdun üstüne diziniz. Kalan 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı küçük bir tavada,orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip, bir iki kez karıştırdıktan sonra tavayı ateşten alıp, biberli yağı etlerin üstüne dökünüz.
Kebabı yeşil sivribiber ve 4'e bölünmüş domateslerle süsleyip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70844 • adı:YOĞURTLU KEBAP • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:38