



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

600 gram yağlı kıyma
1 soğan
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kekik, kırmızı pul biber
6 dal maydanoz
1 su bardağı sarımsaklı yoğurt [?]
4 dilim pide

Kıymayı derin bir kaptaki iyice yoğurmaya başlayın. İçine baharatları, ezilmiş sarımsakları ve rendelediğiniz 1 soğanın suyunu ekleyip yoğurmaya devam edin. Yaklaşık 15 dakika yoğurduğunuz kıymayı şişlere geçirip şekil verin. Kızgın yağın içinde ya da ızgarada pişirin. Pidelere pişerken şişlerin üzerine bastırıp suyunu alın. Pide bu suyla hafif ıslanmış olacak, içine hemen pişen eti yerleştirin ve üzerine yoğurt gezdirin. Rendelenmiş domatesle sos da yapılabilir.