



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP

www.ekmekisrafetme.com

200 gr kuzu but, kuşbaşı
200 gr bayat ekmek köftesi
50 gr (2 dilim) bayat ekmek
20 ml (3 yemek kaşığı) zeytinyağı
20 gr (2 yemek kaşığı) tereyağı
1 adet domates, rendelenmiş
50 gr (1 su bardağı) yoğurt
Tuz, karabiber, pul biber, kekik
1 adet sivri biber
1 adet kiraz domates

Bayat ekmekler zeytinyağı ile iyice kızartılarak sotelenir. Et ve köfte, tuz ve karabiber ile lezzetlendirilip ızgarada pişirilir. Daha sonra domates rendesi eklenir, baharatlarla lezzetlendirilir ve birkaç dakika daha sotelenir. Tabağa alınan ekmeklerin üstüne yoğurt dökülür ve üstüne etler dizilir. Domates, biber ızgarada pişirilip etin üzerine konulur. En son pul biberli, kekikli tereyağı gezdirilip taze baharat ile servis edilir.

