



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YOĞURTLU KEBAP

1/2 kg. kıyma  
2 adet soğan  
1/2 demet maydanoz  
6 çorba kaşığı un  
1'er tutam karabiber, kimyon, yenibahar ve tuz  
1 adet pide  
5 çorba kaşığı yoğurt  
4 diş sarımsak

Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, un ve baharatları yoğurun. Harçtan köfteler hazırlayıp sıvı yağda kızartın. Bir pideyi kuşbaşı iriliğinde kesip servis tabağına yayın. Köfteleri pidenin üzerine alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızıbiberle karıştırdığınız sıvı yağı gezdirip servis yapın.