



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

4 adet (lavaş) açık ekmek
½ kg az yağlı kıyma et
½ kg yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
4-5 yemek kaşığı yağ
Tuz

Ekmekler kare biçiminde dilinerek büyükçe bir tepsiye dizilir. Bir tava içerisinde iki yemek kaşığı yağda kavrulan salça, yarım bardak su ve tuzla birlikte bir iki taşım kaynatılarak ekmeğin üzerine ilave edilir. Şişlere saplanan kıyma et mangalda kebab şeklinde pişirilir* ve ekmeklerin üzerine serilir. Hazırlanan sarımsaklı yoğurt ve daha sonra tavada kalan yağda dağlanan kırmızı biber ve nane tepsi üzerine dökülür, servis tabaklarına alınır.

Not: Kıyma et bir tavanın içerisinde kavrularak dilinmiş ekmeklerin üzerine yayılmak şeklinde de yapılabilir.

