



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU KOLAY KEBAP

- 15 Gr Sana Klasik
- 6 Adet kiraz domates
- 1 Fincan sıvıyağ
- 4 Adet pide
- 1 Çorba Kaşığı biber salçası
- 1 Tutam tuz, karabiber
- 1 Kase yoğurt
- 2 Adet sivribiber
- 4 Adet dana biftek
- 2 Çorba Kaşığı domates salçası

Biftekleri eşit kalınlıkta şeritlere kesin. 2 kaşık yağı teflon tavada kızdırın. Eti ilave edip devamlı karıştırarak 20 dakika kavurun. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Kalan yağı başka bir tavada kızdırıp küp doğranmış domatesi soteleyin. Domates ile biber salçalarını 3 kaşık suyla ezip tavaya ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp koyu sos kıvamında pişirin. Biberleri temizleyip şerit şeklinde kesin. Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Biberler ve kiraz domatesleri fırında közleyin. Pidelerin her iki tarafını biraz sana margarin ile yağlayıp tavada hafif kızartın. Küp şeklinde doğrayıp servis tabaklarına paylaşın. Üzerine sırasıyla sosun yarısı, et, kalan sos ve yoğurdu ilave edin. Üzerine kırmızıbiberle kızdırılmış tereyağını gezdirin. Közlenmiş domates ve biberle süsleyip servis yapın.