



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİDELİ KEBAP

Gülhan Kara

300 Gr. Haşlanmış Kubaşı Et

3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Kekik

2 Çorba Kaşığı Domates Salçası

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Su

1 Kase Yoğurt

4 Adet Küçük Boy Tırnak Pidesi

Kuşbaşı etleri şeritler halinde kesip sıvıyağda kavurun. Üzerine tuz, karabiber ve kekik serpip ocaktan alın. Diğer yanda domates salçasını sulandırıp bir sos tavaşında koyulaşana kadar kaynatın. Yoğurdu çırpıp hazırlayın.

Pideleri (1 adet ramazan pidesi de olabilir)bir lokmalık parçalar halinde doğrayın. Büyük bir servis tabağına ekmek parçalarını yayın. Üzerine domates sos gezdirin ve etleri yayın. Etlerin üzerini yoğurtla kaplayıp eritilmiş tereyağı gezdirin. Hemen servis yapın.