



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PİDELİ ŞİŞ KÖFTE

3 dilim bayat beyaz ekmek içi  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 diş sarımsak  
750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
1/2 kahve kaşığı kimyon  
1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu  
1 adet yumurta  
1/2 kahve fincanı su  
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber  
Yoğurdu ve garnitürü:  
2 adet orta boy domates  
4 adet sivribiber  
500 gram koyu yoğurt  
1 kahve kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı tereyağı

- 1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
- 2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarımsakla kabın dibini ovunuz. Sarımsağı atınız.
- 3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp yumurta gibi yuvarlayınız. Yassı şişlere fazla kalın olmayacak şekilde ellerinizle bastırarak yayınız.
- 4) Yoğurdu iyice karıştırıp eziniz. Kırmızıbiberle tereyağı kızartınız. Pideleri 2'şer santim büyüklüğünde kuşbaşı kesiniz.
- 5) Bir tencerede yağı kızartınız ve pideleri ilâve edip 1 dakika kavurunuz. Et suyunu ilâve ediniz. Kapağını kapatıp 5 dakika buharlandırınız.
- 6) Sonra eşit şekilde, sahanlara veya çukur tabaklara pideleri bölüştürünüz. Yoğurdu üzerlerine döküp, şişleri yerleştiriniz.
- 7) Üzerlerine kızarmış kırmızıbiberle yağı bölüştürüp, 1-2 dakika fırında ısıtıp hemen servis yapınız.