



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU TAVUKLU KEBAP

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

4 Çorba Kaşığı (140 Gr) Margarin  
1 Adet Tavuk Göğsü  
300 gr Kuzu Eti  
2 Adet Tırnak Pide  
2 Adet Kabuğu Soyulmuş Domates  
Tuz, Karabiber, Kekik, Kimyon, Pul Biber  
Üzeri için:  
1 Çorba Kaşığı Margarin  
1 Su Bardağı Yoğurt  
1 Çay Kaşığı Pul Biber  
1 Adet Domates  
2 Adet Sivri Biber

2 çorba kaşığı margarini tavaya alın ve eritin. Tırnak pideyi küp şeklinde doğrayın ve eriyen margarinin içine ekleyin. Ktır olana dek pişirin. Servis tabağına alın. Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı margarinde rendelenmiş domatesi 5 dakika çevirin. Domates sosuna tuz, karabiber, kekik, kimyon ve pul biber ilave edin. Tırnak pideyi pişirdiğiniz tavada 1 çorba kaşığı margarin daha eritin. Eriyen yağda hafif döverek incelttiğiniz eti çevirin ve kenara alın. Aynı tavada doğranmış tavuğu kavurun. İkisini birleştirip pidenin üzerine yayın. Üzerine domates sosu gezdirin. En üste de 1 çorba kaşığı margarinde pul biber kızdırıp gezdirin. Yoğurt, közlenmiş domates ve sivri biberle servis yapın.

Püf Noktası: Kebabın altına dōşeyeceğiniz pidelerin ktır olması için tavaya aldığınız margarin iyice ısındıktan sonra pideleri ekleyin ve kısık ateşte karıştıarak kavurun.

