



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YAHNİ

600 gr Koyun Kıyması
6 adet Pide Ekmek
800 gr Yoğurt
4 kahve fincanı Tereyağ
1 diş Sarımsak
4-5 dal Maydanoz
Tuz, Karabiber
Arzuya göre yanına pilav ilave edilebilir

Tavada tereyağını eritip kıymayı kavurun. İçine dövülmüş sarımsağı ve baharatları ekleyip karıştırın. Bir tepsiye pide ekmeklerini küp şeklinde doğrayıp yerleştirin. Üzerine ekmekleri örtecek şekilde yoğurdu yayın. Kıymalı karışımı da yoğurdu kapatacak şekilde ekleyin. Kebabın üzerini maydanozla süsleyin ve servis yapın.