



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YAYLA KEBABI

www.beypilic.com.tr

Göğüs Fileto ½ kg
Göğüs Kıyması ½ kg
Tost Ekmeği 1 Adet
Süzme Yoğurt ½ kg
Sarımsak 1 Diş
Kırmızı Toz Biber
Tuz
Karabiber
Süsleme için:
Domates 6 Adet
Çarliston Biber 6 Adet

Tost ekmeğini küp halinde doğradıktan sonra yağda hafif derecede sote yapılır. Yoğurt sarımsak ilave edildikten sonra çırpılır. Göğüs filetoyu tavada kızartılır. Kıymayı köfte yapıp oda tavada kızartılır. Kızartılmış olan ekmeği tabağımıza tepe şeklinde koyarak üstüne sarımsaklı yoğurdu dökeriz. Kızartılmış olan fileto ve köfteleri patates dilimi şeklinde kesip yoğurdun üstüne bir fileto bir köfte şeklinde dizilir. Fotoğrafta görülen diziliş şeklinde servis yapılır. Kırmızı toz biberi yeteri kadar üzerine serpilir.

