



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YOĞURTLU YAYLA KEBABI

Yarım kg kıyma  
Yarım kg kuzu budu  
Yarım kg süzme yoğurt  
3 adet tırnak pidesi  
2 adet domates  
5-6 adet sivribiber  
100 gr tereyağı  
Tuz  
Toz kırmızıbiber  
Karabiber  
Pulbiber

Kuzu etini 200 derece fırında pişirin. Pidelere kare şeklinde kesin. Tavaya çok az tereyağı alın. Pidelere kızartın. Servis tabağına aktarın, üzerine süzme yoğurdu dökün, toz kırmızıbiberi serpin. Ayrı bir kaptaki kıymayı, karabiberi ve tuzu karıştırın. İyice yoğurun. Enli şişlere takın. Arkalı önlü kızartın. Yoğurdun üzerine köfteleri alın. Kuzu budunu dilimleyerek, tabağına koyun. Aralarına yoğurt dökün. Kırmızıbiber serpin. Izgarada pişirilmiş domates ve sivri biberle birlikte servis yapın.