



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YOĞURTLU KEBAP



- 500 Gr. yağsız dana kıyma
- 1 Baş iri kuru soğan
- 500 Gr. yoğurt
- 5 Diş sarımsak
- 6 Adet kebab pidesi
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 6 Adet sivri biber
- 9 – 10 Dal maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ

- # Kıyma, rende soğan, tuz ve karabiber birlikte 10 dakika yoğrulur, 1 saat dinlendirildikten sonra, köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve parmak kalınlığında uzun köfteler şekillendirilir.
- # Köfteler elektrik ızgarasında pişerken, kebabçı pideleri bir kaç parçaya kesilir ve kenarlı bir tepsiye konur.
- # Salça biraz sulandırılır, üzerine 1 çay bardağı sıvı yağ, az tuz konur, küçük bir tavada salçanın rengi hafif değişene kadar pişirilir.
- # Bu karışım tepside bulunan pidelerin üzerine gezdirilir.
- # Pişen köfteler, salçalı pidelerin üzerine konur.
- # Köftelerin üzerine de az tuzda ezilmiş, sarımsakla karıştırılmış yoğurt dökülür.
- # 2 çorba kaşığı sıvı yağın içine kırmızı biber konur ve tavada kızdırılır. Yoğurdun üzerine gezdirilir.
- # En son maydanozla süslenecek servis yapılır.

Not: Bu kebab kuşbaşı etle yapılacağı gibi, yoğurda sarımsak eklemeyen de hazırlanabilir.