YOĞURTLU KEBAP

500 Gr. yağsız dana kıyma
1 Baş iri kuru soğan
500 Gr. yoğurt
5 Diş sarımsak
6 Adet kebap 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, kebapçı 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 süslenerek servis yapılır.

Not: Bu kebap kuşbaşı etle yapılacağı gibi, yoğurda sarımsak eklemeden de hazırlanabilir.