



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

KIYMALI KEBAP



500 gr. yemeklik dana kıyma
3 Su bardağı yoğurt
8 Diş sarımsak
4 Adet kebabçı pidesi
3 orba kaşığı ayçiçek yağı
2 Tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
zeri için;
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tereyağı
1 Tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
8 - 10 dal maydanoz

- # Tavaya 3 orba kaşığı ayçiçek yağı konur, ısınınca kıyma eklenir, sürekli karıştırarak kıymanın tane tane olması sağlanır.
- # Kıyma sulanınca yarım tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak aktarılır, ocak biraz kısılır, toz kırmızı biber, karabiber ve tuz ilave edilir, pişene kadar karıştırılır.
- # Başka bir tavaya 1 çay bardağı ayçiçek yağı, tereyağı, kırmızı pul biber konur, orta ateşte kızmaya bırakılır.
- # Yoğurt ukur bir kaba alınır, yarım tatlı kaşığı tuzla iyice çırpılır.
- # Kebabçı pidesi kesme şeker gibi kp küp doğranır, düz bir yemek tabağına yerleştirilir.
- # Piden in üzerine sırasıyla; 1 çorba kaşığı kadar kızdırılmış yağ, çırpılmış yoğurt, kavrulmuş kıyma konur.
- # Kıymanın da üzerine tekrar, bir çorba kaşığı kızdırılmış yağ gezdirilir, kıyılmış maydanoz serpilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Kıyma ve et hızlı ateşte kavrulursa, suyu içinde kalacağı için daha lezzetli olur.