



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

YOURLU KEBAP



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

- # Kıyma, rende soğan, tuz ve karabiber birlikte 10 dakika yorulur, 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 zerine de az tuzda ezilmiş, sarımsakla karıştırılmış yoğurt dökülür.
- # 2 orba kaşığı sıvı yağın içine kırmızı biber konur ve tavada kızdırılır. Yourdun zerine gezdirilir.
- # En son maydanozla süslenerek servis yapılır.

Not: Bu kebab kuşbaşı etle yapılacağı gibi, yourda sarımsak eklemeyen de hazırlanabilir.