



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

## Kebap mit Joghurt

### Yoğurtlu Kebap



500 g mageres Rinderhackfleisch  
1 große Zwiebel  
500 g Joghurt  
5 Knoblauchzehen  
6 Kebapidas  
1 Teeglas Öl  
6 Spitzpaprika  
9-10 Petersilienzweige  
1 Dessertlöffel Salz  
1 TL geschrotete Chili  
1 EL Tomaten  
1 TL Pfeffer  
2 EL Öl

- # Hackfleisch, geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer 10 Minuten lang zusammenkneten, 1 Stunde ruhen lassen, danach von der Klößchenmasse Walnußgroße teile entnehmen und fingerdicke längliche Teile formen.
- # Während die Klößchen auf dem Elektrogrill gegrillt werden die Kebappidas in ein paar Teile schneiden und in eine Blechform legen.
- # Tomatenmark mit ein wenig Wasser verflüssigen, 1 Teeglas Öl dazugeben, ein wenig Salz, diese Mischung in einer kleinen Pfanne anbraten.
- # Die Mischung über die Pidas gießen.
- # Die gegrillten Klößchen auf die Pidas mit der Tomatenmarksoße legen.
- # Die in wenig Salz zerstampften Knoblauchzehen in Joghurt untermischen und auf die Klößchen gießen.
- # 2 EL Öl hierzu rote Paprika (gemahlen) geben und in einem Topf erhitzen, dann über den Joghurt gießen.
- # Schließlich mit Petersilien verzieren und servieren.

**Tipp:** Dieser Kebap kann auch mit kleingewürfelm Fleisch oder ohne der Zugabe von Knoblauch zubereitet werden.