

Yogurtlu Kebab

Malzemeler

500 gr. kiyma
4 adet tirnakli pide
400 gr. yogurt
100 gr.salca
200 ml. et suyu
50 gr. tuz
karabiber
1 yumurta
1 adet kuru soğan
20 gr. un
2 dis sarimsak
40 gr. toz seker
100 gr. tereyagi
kekik, biberiye
maydanoz

Yapilisi

Sogani rendeleyip, 1 dis sarimsagi ezin. Kiyma, soğan, 1 dis sarimsak, yumurta, tuz ve karabiberi iyice yogurun. Kiymayi esit sekiz parcaya ayirin. Isitilmis ızgarada kofteleri iyice pisirin. (Dilerseniz koftelerle birlikte domates ve biber de pisirerek yemeginize ekleyebilirsiniz.)

Bir tencerede kizdirdiginiz tereyaginin icine 1 dis dogranmis sarimsak ekleyin ve kavurun. Unu ekleyin ve pembelesinceye kadar devamlı karistirarak kavurun. Salcayi ekleyip kavurmaya devam edin. Uzerine et suyunu ekleyin ve orta ateste 30 dakika pisirin. Tirnakli pideleri kup kup dograyin. Pideleri tavada kizdirdiginiz yagda soteleyin. Pideler iyice hallolduktan sonra soya sosunu ekleyip iki dakika kadar daha kavurun.

Servis tabagina pideleri koyun. Uzerine sirasiyla, sıcak salca sosunu ve cirpismis yogurdu dokun. Kofteleri yogurdun uzerine dizin.

Uzerine kizdirilmis tereyagi dokerek servis ediniz.