

Yogurtlu Kebap

Malzemeler

250 gr. kiyma

2 su b. yogurt

1 adet kuru soğan

1 cay k. karabiber

1 tatli k. tuz

Uzeri icin malzemeler

1 yemek k. tereyagi

1 cay k. pul biber

1 cay k. kuru nane

2 dis sarimisak

Yapilisi

Kiymaya rendelenmis soğan, karabiber ve tuz koyup yogurun. Elinizi arada bir suya batirarak misket kofteler yapin. Kofteleri tavaya cok az yag koyup sallayarak kizarttikten sonra servis tabagina alin. Ustune sarimsakli yogurt dokun. Dilerseniz servis yapmadan once tavada tereyag, pul biber ve naneyi kizdirip kebabın ustune dokun.