

Yogurtlu Kolay Kebab

Malzemeler

6 yemek kasigi margarin
6 adet kiraz domates,
4 adet pide,
1 corba kasigi biber salcasi,
1 tutam tuz,
karabiber,
1 kase yogurt,
2 adet sivri biber,
4 adet dana biftek,
2 corba kasigi domates salcasi.

Yapilisi

Ilk olarak biftekleri esit kalinlikta seritlere keserek baslayalim. 2 kasik margarini teflon tavada kizdirin. Eti tavaya ekleyerek devamlı karistirarak 20 dakika kavurun. Domatesleri soyup kup kup dograyin. Kalan margarini baska bir tavada kizdirip kup dogranmis domatesi soteleyin. Domates ile biber salcalarini 3 kasik suyla ezip tavaya ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandirip koyu sos kivaminda pisirin. Biberleri temizleyip serit seklinde kesin. Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Biberler ve kiraz domatesleri firinda bir guzel kozleyin. Daha sonra pidelerin her iki tarafini biraz yaglayip tavada hafif kizartin. Kup seklinde dograyip servis tabaklarina paylastirin. Uzerine sirasiyla sosun yarisi, et, kalan sos ve yogurdu ilave edin. Uzerine kirmizi biberle kizdirilmis yag gezdirin. Kozlenmis domates ve biberle susleyerek servise sunun.ellerimize saglik