YOĞURTLU YAHNİ

Malzemeler ; 6 kişi için

600 gr Koyun Kıyması

6 adet Pide Ekmek

800 gr Yoğurt

4 kahve fincanı Tereyağ

1 diş Sarımsak

4-5 dal Maydanoz

Tuz, Karabiber

 yapılışı:

Tavada tereyağını eritip kıymayı kavurun. İçine dövülmüş sarımsağı ve baharatları ekleyip karıştırın. Bir tepsiye pide ekmeklerini küp şeklinde doğrayıp yerleştirin. Üzerine ekmekleri örtecek şekilde yoğurdu yayın. Kıymalı karışımı da yoğurdu kapatacak şekilde ekleyin. Kebabın üzerini maydanozla süsleyin ve servis yapın.

Arzuya göre yanına pilav ilave edilebilir.