Kebap mit Yogurt
Yoğurtlu Kebap

Yoğurtlu Kebap ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus gegrilltem oder gebratenem Fleisch, meist Lamm, besteht und mit Joghurt und Fladenbrot serviert wird. Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, wie zum Beispiel Şiş Yoğurtlu Kebap, bei dem das Fleisch auf Spießen gegrillt wird, oder Iskender Kebap, bei dem das Fleisch zuerst angebraten und dann im Ofen weitergegart wird.
Die Kombination aus würzigem Fleisch, cremigem Joghurt und frischem Fladenbrot macht Yoğurtlu Kebap zu einem besonders schmackhaften und beliebten Gericht in der türkischen Küche.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lammfleisch
500 g Joghurt
4 Scheibe(n) Weißbrot
3 Tomate(n)
4 Paprika
3 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur

1 Tomate(n)
1 Paprika
1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden und in einer Marinade aus Zwiebelsaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer über Nacht ziehen lassen.

Zubereitung

Die Tomaten schälen, in einem Esslöffel Margarine, Salz und Cayennepfeffer dünsten, warm stellen. Brotscheiben toasten, klein schneiden und auf die Teller verteilen. (Sollte es möglich sein Fladenbrot zu finden, ist dieses vorzuziehen) Fleisch aufspießen und auf Holzkohlenfeuer grillen. Auf das Brot Zwei Esslöffel heiße Butter geben und Fleisch darüberlegen. Darüber die heiße Tomatensauce gießen. Joghurt umrühren und hinzufügen. Mit Tomaten, Paprika und Petersilie garnieren.

© 2026 coquina.de