

14 Οκτωβρίου 2018

Κεϊμά γιαουρτλού

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά Συνταγής

8 αραβικές πίτες μεσαίου μεγέθους

700 γραμμ. κιμάς μοσχαρίσιος

1/3 φλ. ελαιόλαδο

1 κιλό ντομάτες τριμμένες

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκ. σκόρδο

1 πρέζα ζάχαρη

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κιλό γιαούρτι

λίγος ψιλοκομμένος φρέσκος δυόσμος ή μαϊντανός

Εκτέλεση

Κομματιάζουμε τις πίτες και τις ψήνουμε για 10', να ροδίσουν, στους 200οC, σε αέρα, στη μεσαία σχάρα.

Σε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο ροδίζουμε τον κιμά και τον αφήνουμε να μαγειρευτεί μέχρι να πιει όλα τα υγρά του, για 15'. Τον αλατοπιπερώνουμε.

Ρίχνουμε σε κατσαρόλα το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και

το σκόρδο για 2'-3'. Προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη και αλατοπίπερο. Βράζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά έως ότου πυκνώσει, για περίπου 15'. Προς το τέλος προσθέτουμε τα μυρωδικά ψιλοκομμένα.

Ανακατεύουμε σε μπολ το γιαούρτι, το δυόσμο και λίγο αλάτι. Σε πυρίμαχο σκεύος στρώνουμε τις πίτες σε μία στρώση. Περιχύνουμε με το σοταρισμένο κιμά. Περιχύνουμε με την πυκνή σάλτσα ντομάτας. Τέλος, απλώνουμε σε μία στρώση το γιαούρτι. Ψήνουμε το φαγητό στο φούρνο για 15' στους 200οC.

Η ΠΡΟΤΑΣΗ ΜΟΥ: Το καλοκαίρι το σερβίρουμε έτσι, χωρίς να το ψήσουμε, αφού το αφήσουμε να σταθεί για 15', να ποτίσουν οι πίτες. Το χειμώνα το βάζουμε στο φούρνο για 15' στους 200οC.

Πηγή: argiro.gr