



ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ

Υλικά

- Ένα μπιφτέκι
- Μια πίτα από σουβλάκι, κατά προτίμηση ολικής άλεσης
- Τέσσερις φέτες ντομάτας ή **3 κ.σ φρέσκια σάλτσα ντομάτας**
- Δύο κουταλιές της σούπας άπαχο γιαούρτι, τύπου στραγγιστό
- Μία κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο αγγουράκι, φρέσκο ή ξερό κρεμμύδι και μαϊντανό που τα ανακατεύουμε με το γιαούρτι.

Τρόπος παρασκευής

Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 200 οC. Στρώνουμε πάνω στην πίτα το γιαούρτι. Απλώνουμε από πάνω τις φέτες ντομάτας. Κόβουμε σε λεπτές φέτες το μπιφτέκι και το απλώνουμε πάνω από τα υπόλοιπα υλικά και προσθέτουμε λίγη ρίγανη και ελάχιστο αλάτι. Βάζουμε την πίτα σε ένα ταψάκι που το τοποθετούμε στο κέντρο του φούρνου και σε 5 – 10 λεπτά είναι έτοιμο ένα κεμπάπ από το πουθενά