



## Γιαουρτλού κεμπάπ

### Υλικά

#### Για τα κεμπάπ

- 600g μοσχαρίσιος κιμάς
- 400g πρόβειος κιμάς
- **125g Combi Kebab (Κωδ. 45505)**
- 250ml νερό
- 40ml λάδι

#### Για τη σάλτσα

- **20g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- **250g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**

#### Για το dip γιαουρτιού

- 200g γιαούρτι στραγγιστό
- Λίγο φρέσκο θυμάρι
- Λίγος φρέσκος δυόσμος
- 1 lime

#### Για το σερβίρισμα

- 7-8 μίνι πίτες
- 2 ώριμες τομάτες κομμένες σε κύβους
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

## Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα βάζουμε το Combi Kebab με το νερό και το λάδι να ενυδατωθούν.
2. Προσθέτουμε τους κιμάδες και ζυμώνουμε για 2-3 λεπτά. Πλάθουμε σε μικρά κεμπάπ.
3. Ψήνουμε σε δυνατή σχάρα ή σχαροτήγανο να ροδίσουν περιμετρικά.
4. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε τη Σάλτσα Τομάτας Professional και το Pesto Λιαστής Τομάτας.
5. Ετοιμάζουμε το dip: Ανακατεύουμε το γιαούρτι με το ξύσμα lime, προσθέτουμε το φρέσκο θυμάρι και το δυόσμο.
6. Σερβίρουμε με τις πιτούλες περασμένες στη σχάρα για βάση, μία κουταλιά Σάλτσα Τομάτας, τα κεμπαπάκια, τη σάλτσα γιαούρτι, τη φρέσκια τομάτα και την καπνιστή πάπρικα.