



## Mantar Kebap mit Dip

### Dip

500 gr türkischer Joghurt (10%)

3 gepresste Knoblauchzehen,

Abrieb einer ¼ Zitrone,

1 paar Spritzer Zitrone,

2 EL Weisweinessig,

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

in eine Schüssel geben.

hinzufügen, verrühren und mit  
abschmecken.

### Kebap

600 gr Rinderhackfleisch

3 EL Lahmacun Gewürz und

1 fein gewürfelte Zwiebel

12 große weiße Champignons

Hackfleisch

Champignons

in eine Schüssel geben.

hinzugeben und alles verkneten.  
putzen und vom Stiel befreien.

in die  
füllen und leicht anpressen, aufspießen.

### Marinade

2 EL Lahmacun Gewürz

1 TL Sriracha Sauce und

5 EL Olivenöl

mit

vermengen und die Champignons damit  
bestreichen.

### Spieße

auf den Grill, regelmäßig wenden. Hackfleisch  
sollte 60 °C Kerntemperatur haben.