



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBABI

<https://migros.com.tr>

400 gr. yağlı kıyma
1 adet soğan
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 adet yufka
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı domates salçası
Yoğurt

1. Kıymayı karıştırma kabına alın.
2. Soğan ve sarımsağı rendeleyip, baharatlarını ekleyip iyice yoğurun.
3. Yufkayı ortadan ikiye kesin.
4. Yufkanın yarısını düz zemine yayın ve geniş tarafına hazırladığınız kıymalı karışımın yarısını yufkanın geniş kısmına yerleştirin ve kıymayı rulo olacak şekilde elinizle düzeltin.
5. Köfte şeklini verince yufkayı yuvarlayıp rulo şeklinde sıkıca sarın.
6. Diğer yarım yufkaya da aynı işlemi uygulayın ve bıçakla verevine keserek yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
7. Önceden ısıtılmış 200 derecede yufkaların üzeri kızarana kadar pişirin.
8. Sos için sos kabına tereyağı alın ve eritin.
9. Zeytinyağı ve salçayı ekleyip kısık ateşte sos kıvamı alana kadar pişirin.
10. Sos çok koyu olursa 2 çorba kaşığı su ekleyin ve bir taşım kaynatıp ocaktan alın.
11. Beytiler kızarıncaya fırından alıp servis tabağına yerleştirin.
12. Üzerine sos gezdirip, yoğurt ile servis yapın.

