



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BEYTİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Köfte Harcı İçin:

500 gram kuzu kıyma

1 adet kuru soğan

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber.

1 su bardağı galeta unu

Lavaş İçin:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri İçin:

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı ketçap

1/2 çay bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

Önce lavaşlık malzemeleri karıştırarak kulak memesi kıvamında hamur hazırlayın.

Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın.

Merdane yardımıyla açıp (olabildiğince ince açmaya özen gösterin) , tavada ocağın üzerinde pişirin. Pişen lavaşları bir bezin arasına koyun(kurumasın diye).

Köftelik malzemelerin hepsini karıştırarak iyice yoğurun. Buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen harcı elinizle yuvarlayarak ince uzun şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin ve elinizle üzerine şekil verin. Üzerine yağ sürün ve 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Pişen köfteleri, lavaşların arasına sararak lokmalar halinde kesin ve tabağa dizin.

Üzerine 1 yemek kaşığı ketçap, 1 yemek kaşığı salçayı bir tavada hafif kavurun ve üzerine yarım çay bardağı su koyup 1 dakika pişirin ve Beytilerin üzerine dökün.

En son bir tavada 2yemek kaşığı tereyağını kızdırın ve Beytilerin üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:157670 • adı:Beyti Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:05.05.2024 - 17:21