



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYTİ KEBABI (ŞANLIURFA)

Köftesi için:

- 400 gram kıyma
- 1 yumurta
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Lavaşı için:

- 5.5 su bardağı un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Lavaşları hazırlamak için unu eleyerek, listedeki malzemeleri sırayla içerisine ekleyin.

Hamuru güzelce yoğurun ve ufak parçalara ayırın. Üzerlerini nemli bir bezle örterek mayalanmaları için bekletin.

Hamurları hafifçe unlayın ve ince olacak şekilde açın.

Açılan yufkaları yağsız tavada pişirin ve bir kenarda beklemeye alın.

Gelelim sosa. Bunun için tereyağını eritin ve salçayı içine katın. Suyunu da ekleyerek 2 dakika kadar karıştırın.

Köftelere gelince... Soğanı ve sarımsakları robottan geçirerek suyunu süzün. Kıymayı içine atın.

Yumurtayı, zeytinyağını, galeta unu ve baharatları da ekleyerek iyice yoğurun.

Kıymayı streç filme sarın ve 15 dakika buzdolabında bekletin.

Kıymaya kebab şekli vererek fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında köfteleri pişirin.

Akabinde pişen köfteleri lavaşlara sararak verev bir şekilde dilimleyin.

Fırına vererek 10 dakika kızartın.

Yoğurdu çırparak kebaba dökün. Üstüne de hazırladığınız sosu gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:161743 • adı:Beyti Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:21