



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAB BEYTİ

- 4 adet yufka
- 1 kg kıyma
- 1 dilim ekmek içi
- 2 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 4 yemek kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı ılık su

Soğan ve sarımsakları robotta çekip diğer köfte malzemeleri ile birlikte karıştırın. Dilerseniz maydanoz ekleyebilirsiniz. Üzerini örtüp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Ardından yufkaları ortadan kesin. Köftele yufkanın enine denk gelecek uzunlukta şekil verin. 2-3 cm kalınlığında kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizerek üzeri kızarana kadar fırınlayın. O pişerken yağı, salçayı sıcak su ekleyerek eritin. Fırından çıkardığınız beytinin üzerine sosu dökün. Yoğurt ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

