



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBAP

Yarım kg. orta yağlı kıyma

Tuz

Kırmızı pul biber

3 diş sarımsak

1 tutam maydanoz

4 adet lavaş

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1,5 yemek kaşığı salça

1 su bardağı su

Garnitürü için:

Yoğurt

Domates

Biber

Kuru soğan

Kıyma yoğurma kabına alınır, tuz, kırmızı pul biber, kıyılmış sarımsak ve maydanozla birlikte iyice yoğrulur. 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Süre sonunda enli tahta kebab şişlerine saplanır. Eller ıslatılarak şekil verilir.

Hazırlanan kebablar yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralanır, yanına sivri biber ve domates konarak 200 derecelik fırında arada çevrilerek pişirilir.

Sosu için; 1 yemek kaşığı tereyağı, 1,5 yemek kaşığı salça sos kabında kavrulur, üzerine 1 su bardağı su ilave edilerek kaynatılır, ocağın altı kapatılır.

Lavaşlar ısıtılır, pişen kebablar lavaşın üzerine uzunlamasına dizilir, lavaşla beraber rulo yapılır, 2 parmak eninde kesilerek servis tabağına dizilir.

Ortasına yoğurt, pişmiş biber, domates ve garnitür soğan ile süslenir.

Üzerine sosu gezdirilir, sıcak servis yapılır.

