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 yoğurulur. 1 saat dinlenmeye bırakılır.
Süre sonunda enli tahta kebap şişlerine saplanır. Eller ıslatılarak şekil verilir.
Hazırlanan kebaplar 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 kebaplar 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.