



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 küçük yumurta
400 g kıyma
Yarım ekme  içi (suda ıslatılmış, sonra suyu sıklıacak)
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1-2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Yarım tatlı kaşığı tuz (tepeleme)
Sarmak için:
Lavaş veya yufka
Erimiş tereyağ (5-6 yemek kaşığı kadar)
Sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça (tepeleme)
2 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz

Köfte malzemeleri bir kaba alın, bütün malzemeleri yoğurun ve dolapta dinlendirin.
Dinlenen köfteleri resimde görüldüğü gibi Őekil verip (köfteler biraz kalın olsun) yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve 10 dakika kadar biraz pişirin.
Köfteler pişerken tereyağı sos tenceresine koyup kızdırın
İçine salçaları ilave edip kavurun.
Suju ekleyerek akıcı kıvamda olmasını sağlayın.
Yufkaları ya da lavaşı tezgaha serin.
Ortadan ikiye kesin, üzerine tereyağını fırça yardımı ile sürün.
Geniş kısmına köfteleri yerleştirin.
Sıkıca sarın.
Sardığınız d r m  verev Őeklinde 3 parmak eninde kesin.
Tekrar tepsiye yerleştirip üzerleri kızarana kadar pişirin.
Daha sonra servis tabağına dizin.  zerine salçalı sosu gezdirin.

Not: Arzuya göre pilavla, közlenmiş biber veya beytilerin üzerlerine kızdırılmış tereyağı gezdirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:140156 • adı:Beyti • gönderen:Yağ Satarım Bal Satarım • indirme tarihi:04.04.2025 - 05:04