



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBAP

<http://www.hurriyet.com.tr>

400 gram yağlı kıyma
1 adet yufka
1 tatlı kaşığı biber salçası
5 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 kase yoğurt (servis için)
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
3 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Kıymayı geniş bir kaba alın, üzerine rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyin. Salça ve baharatlarını ilave edip kıymalı harcı güzelce yoğurun. Mümkünse yoğurduktan sonra birkaç saat buzdolabında dinlendirin. Yufkayı tezgaha serin ve ortadan ikiye kesin. Kıymalı harcı yufkanın geniş kenarına koyun. Kıymayı rulo olacak şekilde elinizle düzeltin. Üzerine kıyma koyduğunuz yufkayı rulo şeklinde sarın. Yufkayı bıçakla verev kesin. Diğer yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Ruloları önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Kıymalı yufkalar pişerken bir yandan sosu hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Eriyen tereyağına zeytinyağı ve salçayı ilave edin (Sos koyu olursa çok az su ekleyebilirsiniz). Kızaran beytileri fırından çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine pişen salçalı sosu gezdirin. Yanına yoğurt koyarak sıcak sıcak servis yapın.

