



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBABI

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

- 1 kg kuzu kıyma
- 1 soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yufka
- 3 patlıcan
- Ara sosu için:
 - 1 şişe maden suyu
 - 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Domatesli sos için:
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 yemek kaşığı biber salçası
 - 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
 - 1 su bardağı rendelenmiş domates
 - 1 su bardağı domates suyu
 - 2 diş sarımsak (Rendelenmiş)

Kıymayı yoğurma kabına alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, tuzu ve baharatı ekleyin. Yaklaşık 15 dakika boyunca iyice yoğurun. Köfte hamurunun üzerini kapatın ve diğer hazırlıkları yapmak için buzdolabında dinlendirin. Patlıcanları boyuna ince ince dilimleyin ve her iki tarafını yağlayıp tost makinesinin ızgarasında kızartın. Sosu için maden suyu ile zeytinyağını bir kasede karıştırın. Yufkalardan birini tezgaha serin. Üzerine hazırladığınız soston fırça yardımıyla sürün. Yufkanın üç kenarından üç parmak genişliğinde ortaya doğru katlayın. Katladığınız bölümleri de aynı şekilde yağlayın. Patlıcanları katladığınız kısmın kenarından dik olacak şekilde yan yana dizin (Piyano tuşları gibi). Patlıcanların üzerine hazırladığınız kıymadan uzun bir rulo (iki parmak genişliğinde) yapın. Bütün ruloyu üç parmak yüksekliğinde keserek yuvarlak dilimler oluşturun. Kalan iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Isıya dayanıklı fırın kabının içine yağlı kağıt serin. Üzerine hazırladığınız ruloları dik olacak (Kıymalar içinden gözükecek) şekilde yerleştirin. Üzerine 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. 190 dereceye ayarlı fırında, yufkalar kızarana kadar pişirin. Bu arada sosunuzu hazırlayın. Tereyağını eritin, salçaları, domates suyunu ve rendelenmiş domatesi ekleyin. 10 dakika sonra ince kıyılmış sarımsakları ekleyin. Sos kıvamına gelene dek pişirin. Fırından çıkardığınız beytilerin üzerindeki boşlukları dolduracak şekilde, bekletmeden hazırladığınız domatesli sosu gezdirin. Tekrar sıcak fırına verin. 10 dakika sonra fırından alın. Çırpılmış süzme yoğurt ile birlikte sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147358 • adı:Beyti Kebabi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.04.2025 - 21:10