



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEYTİ KEBAP

Lavaşı için:

5,5 su bardağı un

1 paket kuru maya

2 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Köftesi için:

1 orta boy soğan

1 tane yumurta

1 çay bardağı galeta unu

2 diş sarımsak

1'er çay kaşığı kimyon, karabiber

400 gram kıyma

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 kâse sarımsaklı yoğurt

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı su

Unu eleyerek bir kaba alalım, tuzu dışında bütün malzemeleri kaba koyalım.

Tuzu da atarak pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğuralım.

Yoğrulmuş hamuru ufak bezeler haline getirelim. Bezelerin üzerine streç veya nemli bir bezle narince örtelim.

Mayalanan hamurumuzu çok az unlayarak incecik olana kadar merdane yardımıyla açalım.

Hazırladığımız hamurları yapışmaz bir tavada ya da saç üzerinde pişirelim.

Pişen hamurları soğutmak için dinlendirelim.

Tereyağını tavada eritelim. Biber ve domates salçasını ilave edelim. Suyunu koyup 1-2 dakika karıştıralım.

Önceden ısıtmak için fırını 180 dereceye alıp açalım.

Sarımsakla soğanı robottan çıkıp çıkan suyunu süzelim.

Kıymayı boş bir kaba alalım, robottan çektiğimiz sarımsak soğanı ekleyelim.

Yumurta, galeta unu, zeytinyağı, kimyon ve karabiberi ekleyip iyicene karışana kadar yoğuralım. Streç filme sarıp buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirelim.

Dinlenen köfteleri yağlı kâğıt üzerine uzun ince kebab şekline sokarak dizelim. (Şişe de dizebilirsiniz köfteleri)

Köfteleri iyicene pişirelim.

Pişen köftelerimizi hazırladığımız lavaşlara dizelim. Ardından halka halka keselim.

Dilimlenen kebabları tabağa dizelim arzu ederseniz tabağa almadan 5 dakika daha fırında tutabilirsiniz.

Üzerine hazırladığımız sosu yoğurtla birlikte dökünce sunuma hazır.

Dilerseniz yanına közlenmiş biber domates koyabilirsiniz.