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.
Yoğrulan hamuru ufak bezeler haline getirelim. Bezelerin üzerini 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 Isıtmak 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 kebap şekline sokarak dizelim. (Şişe de dizebilirsiniz köfteleri)
Köfteleri iyicene pişirelim.
Pişen köftelerimizi hazırladığımız lavaşlara dizelim. Ardından halka halka keselim.
Dilimlenen kebapları 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.

© lezzetler.com tarif no:157884 • adı:Beyti Kebap • gönderen:Doctor • indirme tarihi:28.04.2024 - 16:40