



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBABI

www.sefabdullahusta.com

2 adet yufka

Sosu İçin:

200 gr domates rendesi

2 yemek kaşığı tereyağı

Karabiber

Toz kırmızı biber

Tuz

Köftesi İçin:

400 g kıyma

1 adet yumurta

1 diş sarımsak

1 adet soğan

1/2 (yarım) çay bardağı galeta unu

Karabiber

Pul biber

Tuz

Servis İçin:

Yoğurt

Köftesi için; kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan ve sarımsak, yarım çay bardağı galeta unu, karabiber, pul biber ve tuzu derince bir kaba alarak yoğuralım.

Köfteleri yassı ve uzun şekiller oluşturarak fırın tepsisine yerleştirelim. 185 derece ısınmış fırında 10-12 dakika fırınlatalım.

Köftelerimizi fırından aldıktan sonra bir adet yufkamızı tezgaha alarak ikiye bölelim. Yarım yufkanın üzerine eritilmiş tereyağından güzelce sürelim. Yufkanın geniş tarafına köftelerimizi tek sıra halinde dizelim ve yufkanın kenarlarını içe katlayarak rulo şeklinde saralım.

Tüm köfteleri aynı şekilde sardıktan sonra rulolarımızı verev şeklinde dilimleyerek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralatalım.

Üzerlerine eritilmiş tereyağından sürerek tekrar fırına yerleştirelim.

185 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirelim. Sosu için küçük bir tavada tereyağını eritem.

Üzerine domates rendesi boşaltarak baharatları ve tuzu ilave edip, karıştıralım. 3-4 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alalım.

Servis tabağına köftelerimizi alalım. Üzerine domates sosundan gezdirelim. Yoğurt ile servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:166586 • adı:Beyti Kebabı • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.05.2025 - 07:40