



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYTİ

<https://cook.com.tr>

Süzme Yoğurt 1 Tutam  
Un 500 Gram  
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam  
Su 0.5 Çay Bardağı  
Tereyağ 2 Yemek Kaşığı  
Dana Kıyma 500 Gram  
Bayat Ekmek 2 Dilim  
Sarımsak 3 Diş  
Domates Salçası 2 Yemek Kaşığı  
Yumurta 1 Adet  
Yaş Maya (gram) 1 Çorba Kaşığı  
Kuru Soğan 1 Adet

Kıymayı derin bir kaba koyun, hafifçe yoğurun ve içine yumurta sarısını, soğanı , galeta ununu, kimyonu, toz kırmızı biberi, karabiberi, tuzu ve ezilip dilimlenmiş 3 diş sarımsağı da ekleyerek köfte harcını 2 dakika boyunca yoğurup malzemelerin iyice karışmasını sağlayın.

COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı ile fırın tepsinizi kaplayın ve ellerinizi bir miktar zeytinyağı ile yağlayarak hazırladığınız köfte harcını kebab gibi ince uzun köfteler halinde ayırıp fırın tepsisine dizin ve 180 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

Lavaşlar için: İçinde su, un, tuz ve maya ile hazırladığınız ekmek hamurunuzu bir buçuk saat beklettikten sonra yoğurarak küçük toplar halinde ayırın ve ayırdığınız hamur toplarını merdane yardımı ile açın. Aynı işlemi hamur bitene kadar yapın.

Sosu hazırlamak için: Bir tavaya tereyağını koyun ve eritin. Diğer yandan ısıttığınız diğer tavada açtığınız lavashları hafifçe pişirin. Eriyen tereyağının içine salçayı ekleyin ve salçanın iyi pişmesine ağır kokmaması adına dikkat etmenizi öneriyoruz. Salçanızı iyice kavurursanız lezzetli bir tereyağı tadı elde edersiniz. Sosun içine nane, pul biber ve tuzu da ekleyerek karıştırın, son olarak sosun içine az miktarda su ekleyin ve pişirmeye devam edin. Diğer tavada lavashları da hamurunuz bitene kadar pişirmeye devam edin.

Köftelerinizi fırından çıkardıktan sonra tavada pişirdiğiniz lavashları ortadan ikiye bölün ve her bir lavaşa bir köfteyi sarın. Tüm lavaş ve köfteleri aynı şekilde sardıktan sonra yaptığınız ruloları küçük dilimler halinde kesin ve servis tabağına yerleştirin. Servis tabağına aynı zamanda yoğurt ekleyin. Son olarak dilimlenmiş beytinizin üzerine hazırladığınız sosu da dökün, dilerseniz taze biberiye de ekleyerek servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:170791 • adi:Beyti • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:51