



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBAP

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 0.5 Demet
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Tereyağı 1.5 Yemek Kaşığı
Dana Kıyma 400 Gram
Sarımsak 4 Diş
Domates Püresi 1 Su Bardağı
Lavaş Ekmeği 4 Yaprak

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Orta yağlı dana kıymasını, sarımsakları, maydanoz, tuz ve baharatları derin bir kaptan yoğurun. Üzerini, gıda ile temas edeceğinden COOK Polietilen streç film ile kapatın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Elinizi ayçiçek yağı ve su ile ıslatın. Etten ceviz büyüklüğünden biraz daha büyük bezeler koparın ve şişe takarmış gibi şekil verin.

COOK yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yaptığınız köfteleri dizin daha sonra biraz piştikten sonra çıkartıp lavaşlara sarın. Biraz daha ısıtın sonra çıkartıp kesip soslayın. Üzerine kullanacağınız Sosunu hazırlamak için: 1 su bardağı domates püresi, 1.5 yemek kaşığı tereyağı, biraz tuz, karabiber ve pulbiberi tavada karıştırınız. Kebabınızın yanına arzu ederseniz bulgur pilavı da yapabilirsiniz.

