



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBABI

3 adet yufka

Harcı için:

500gr yağlı kıyma

1 adet kapya biber

1 adet soğan

Maydanoz

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon ve karabiber

1.5 tatlı kaşığı toz biber

Üzeri için ;

1 kase yoğurt

Sos için:

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

Harcı için kıymayı yoğurma kabına alın ve üzerine ince ince doğranmış biber, maydanoz ve soğanı ekleyin. Baharatları da ekledikten sonra iyice yoğurun. Yufkanın birini alıp kenarlarından katlayıp kare şeklini verin. Kıymalı harçtan üç yufkaya yetecek şekilde ayırdıktan sonra iki yemek kaşığı tereyağı erittikten sonra harcı koyacak yere sürün.

Yufkanın ucuna kıymayı koyup sıkıca rulo yapın. Diğer yufkalara da aynı işlemi yaptıktan sonra bıçakla orta büyüklükte kesin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

200 derece fırında kızarana kadar pişirdikten sonra kebabı servis tabağına alın ve üzerine yoğurt gezdirin.

Sosu için ise; tereyağını erittikten sonra salça ve karabiberle iyice karıştırın. Bu sosu yoğurdun üzerine gezdirin.