



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ

500 gram kıyma (dana veya kuzu tercih edebilirsiniz)

4 yemek kaşığı galeta unu veya ekmek içi

2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

1 soğan

Tuz, karabiber, kimyon

4-6 adet lavaş veya yufka

Yarım su bardağı sıvı yağ veya eritilmiş tereyağı

Sos için:

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz

Üzeri için:

Domates sosu

Biber salçası

Pul biber

Tereyağı

İlk olarak kıymayı bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsakları, galeta ununu veya ekmek içini, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin. İyice yoğurun.

Hazırladığınız kıymalı harçtan parçalar alıp, ince şekilde açtığınız lavaş veya yufkaların üzerine yayın.

Yufkaları rulo şeklinde sarın ve ortadan ikiye kesin.

Yağlanmış fırın tepsinine dizin. Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırarak sosu hazırlayın.

Pişen beytileri servis tabağına alın. Üzerlerine yoğurtlu sosu ve isteğe bağlı olarak domates sosu ve biber salçasını gezdirin.

Son olarak tereyağında pul biberi kızdırarak beytilerin üzerine dökün. Servis yapın.

