



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBAP

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte İçin:

500 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

2 diş sarımsak (ezilmiş)

1 çay bardağı galeta unu

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz

Diğer Malzemeler:

4 adet yufka

100 gram tereyağı (eritilmiş)

1 su bardağı yoğurt (süzme)

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 diş sarımsak (ezilmiş)

Tuz ve karabiber

Bir karıştırma kabında kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta, kimyon, karabiber, kırmızı biber, tuz ve maydanozu iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz kıyma karışımını streç filme sarıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp uzun ince köfteler şeklinde şekillendirin.

Şekillendirdiğiniz köfteleri hafif yağlanmış bir tavada veya ızgarada her tarafı güzelce kızarana kadar pişirin.

Yufkaları tezgaha serip eritilmiş tereyağı ile her tarafını fırça yardımıyla yağlayın.

Her bir yufkayı ortadan ikiye bölün, böylece toplam 8 yarım yufka elde edeceksiniz.

Pişmiş köfteleri yağladığınız yufkaların geniş kenarına yerleştirip sıkı bir şekilde sarın.

Sarılı yufkaları 3-4 cm uzunluğunda parçalara kesin.

Kesilen yufkaları yağlanmış fırın tepsisine dizin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında yufkalar altın rengi alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Bir tavada sıvı yağ ile domates salçasını kavurun.

Kavrulan salçaya ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin. Karışımı 1-2 dakika daha kavurun.

Hazırlanan salçalı sosu kebabların üzerine gezdirin.

Pişmiş Beyti kebabları servis tabağına alın.

Yanına süzme yoğurt ve üzerine biraz daha eritilmiş tereyağı gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:178294 • adı:Beyti Kebap • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:49