



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KABAP

<https://www.haberturk.com>

500 gram kıyma

4 diş sarımsak (ezilmiş)

1 adet soğan (rondoda çekilmiş)

1 dilim ufalanmış ekmek

1 adet yumurta

Damak tadınıza göre karabiber, kırmızı pul biber, tuz ve kekik

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı sıcak su

1 çay kaşığı tuz

Derin bir kap çıkartın ve içerisine kıymayı, sarımsağı, soğanı, ekmeği, baharatları ve yumurtayı ekleyip yoğurun. Kıyma haline gelince harçtan dört adet uzunlamasına ince olacak şekilde köfte hazırlayın.

Aldığınız veya kendiniz yaptığınız lavaşınızın içerisine köfteleri yerleştirip çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Bir tepsi çıkartın ve önceden ısıttığınız 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Bu sırada sosu için önce tereyağını eritin.

İçine salçayı ekleyip biraz kavurun. Daha sonra suyunu ekleyip karıştırın ve 3-4 dakika kaynatın. Bu sırada pişen beytileri servis tabağına alın. Beytilerin ortasına yoğurt koyup üzerlerine hazırladığınız sosu gezdirin.

Daha sonra kenarlarına közlenmiş domates, biber gibi yiyecekler yerleştirerek süsleyebilirsiniz. Üzerine ise kaşar peyniri eritip son olarak ise maydanoz serpererek servis yapabilirsiniz.

