



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ

500 gram KIYMA
1 TANE YUMURTA
1 TANE KURUSOĞAN
YARIM DEMET MAYDANOZ
3-4 DİŞ SARIMSAK
1 TATLI KAŞIĞI TUZ-KARABİBER-KIRMIZI BİBER-KİMYON
2 TANE YUFKA
50 GR MARGARİN
SOS İÇİN:
YETERİNCE SALÇA, SU, TEREYAĞI
ÜZERİ İÇİN:
1 KASE YOĞURT
2 KAŞIK TEREYAĞ (KIZDIRILACAK)

Köfte malzemeleri yoğurulup köfte hazırlanır . 1 kaşık tereyağ veya margarin eritilir biber salçası katılıp kavrulur 1 su bardağı su eklenip kaynatılır ve soğumaya bırakılır. margarin eritilir ,1 adet yufka masaya serilir eritilen margarin yufkanın her tarafına sürülür yada sıvıyağla yağlanabilir ortadan kesilir , kesilen yufkanın geniş taraflarına 2 parçaya ayırdığımız köfte rulo şeklinde yerleştirilir ,çok sıkı olmayacak şekilde rulo yapılır 2 santim genişliğinde verev kesilir yağlı kağıt serili tepsiye dizilir, üzerlerine 1 bütün yumurta çırpılarak sürülür, sıcak fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir . Soğuyan salçalı sos üzerlerine dökülerek tekrar fırına sürülür 10 dakika kadar pişirilir . Servis tabağına alınıp üzerine yoğurt konur, kırmızı biberli tereyağ kızdırılıp dökülür.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 14.04.2021