



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KEBAP

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta sarısı
- 4 Su Bardağı un
- 2 Adet Domates
- 1,5 Çay Kaşığı yaş maya
- 500 gr kıyma
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 1,5 Su Bardağı ılık su
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 6 Diş sarımsak

Maydanozu kıyın. Domatesleri rendeleyin. Kıymaya ezilmiş sarımsak domates maydanozu tuz margarin ve karabiberi ekleyip yoğurun. 4 ince uzun köfte hazırlayın. Mayayı ılık suda eritin. Un, tuz ve toz şekeri ilave ederek bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 25-30 dakika mayalanmaya bırakın. Hamuru dört eşit parçaya bölün. ve birbirini kalın bir yufka şeklinde açınız Her köfteyi bir yufkanın içine yerleştirip üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Hamuru yuvarlayıp kenarlarını parmağınızla bastırarak kapatın. Kalan köfte ve hamurlarla da aynı işlemi tekrarlayın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip maydanoz ve domatesle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 30.11.2021