



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ SARMA

Köftesi için:

1 küçük yumurta

400 g kıyma

Yarım ekmek içi (suda ıslatılmış, sonra suyu sıkılacak)

1 adet rendelenmiş kuru soğan

1-2 diş sarımsak

Yarım demet maydanoz

Karabiber

Pulbiber

Kimyon

Yarım tatlı kaşığı tuz (tepeleme)

Sarmak için:

Lavaş veya yufka 5-6 tane

Erimiş tereyağ (5-6 yemek kaşığı kadar)

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

1 yemek kaşığı salça (tepeleme)

2 su bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı tuz

Servis için:

Yoğurt

Köfte malzemeleri bir kaba alın, bütün malzemeleri yoğurun ve dolapta dinlendirin.

Dinlenen köftelere parmak şekil verip (köfteler biraz kalın olsun) yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve 10 dakika kadar biraz pişirin.

Köfteler pişerken tereyağı sos tenceresine koyup kızdırın, içine salçaları ilave edip kavurun. Suyu ekleyerek akıcı kıvamda olmasını sağlayın.

Yufkaları ya da lavaşı tezgaha serin. Ortadan ikiye kesin, üzerine tereyağını fırça yardımı ile sürün.

Geniş kısmına köfteleri yerleştirin. Sıkıca sarın.

Sardıgınız dürümü verev şeklinde 3 parmak eninde kesin.

Tekrar tepsiye yerleştirip üzerleri kızarana kadar pişirin.

Daha sonra servis tabağına dizin.

Üzerine salçalı sosu gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:155798 • adi:Beyti Sarma • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:15.04.2025 - 01:12