



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEYTİ SARMA

2 adet yufka  
Sosu için;  
340 g Domates Rendesini  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Toz kırmızı biber  
Tuz  
Köftesi için:  
400 g kıyma  
1 adet yumurta  
1 diş sarımsak  
1 adet soğan  
1/2 (yarım) çay bardağı galeta unu  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz  
Servis için:  
Yoğurt

Köftesi için; kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan ve sarımsak, yarım çay bardağı galeta unu, karabiber, pul biber ve tuzu Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın ve yoğurun.  
Köfteleri yassı ve uzun şekiller oluşturarak Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.  
Önceden ısıtılmış 185 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 10-12 dakika pişirin.  
Köfteleri fırından aldıktan sonra bir adet yufkayı tezgah üzerine serin.  
Yarım yufkanın üzerine eritilmiş tereyağından sürün.  
Yufkanın geniş tarafına köfteleri tek sıra halinde dizin ve yufkanın kenarlarını içe katlayarak rulo şeklinde sarın.  
Tüm köfteleri aynı şekilde sardıktan sonra ruloları verev şeklinde dilimleyerek yağlı kağıt serilmiş Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.  
Üzerlerine eritilmiş tereyağından sürerek tekrar Arçelik Ankastre Fırın'a yerleştirin.  
185 dereceye ısıtılmış Arçelik Ankastre Fırın'da üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirin.  
Sosu için Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tavada tereyağını eritelim.  
Üzerine domates rendesini ekleyin, baharatları ve tuzu ilave edip, karıştırın.  
3-4 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın.  
Servis tabağına köfteleri dizin.  
Üzerine domates sosundan gezdirin.  
Yoğurt ile servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:161371 • adi:Beyti Sarma • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:34