



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN ETLİ BEYTİ KEBABI

400 gram bildircin kıyması

1 adet soğan

1 adet yumurta

1/2 demet maydanoz

3-4 diş sarımsak

2 dilim bayat ekmek içi

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pulbiber

1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Sarmak için:

1 adet yufka

50 gram margarin

Sosu için:

1 yemek kaşığı biber salçası

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı margarin

1 adet yumurta üzerine sürmek için

Üzeri için:

1 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı margarin

Köfte malzemeleri yoğurulup köfte hazırlanır.

1 yemek kaşığı yağ eritilir biber salçası katılıp kavrulur 1 su bardağı su eklenip kaynatılır ve soğumaya bırakılır. 50 gram margarin eritilir, 1 adet yufka masaya serilir eritilen margarin yufkanın her tarafına sürülür 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.

Eriştığımız yağ üzerlerine gezdirilip yanında yoğurt kızartılmış biber ve domatesle birlikte sıcak servis yapılır.



