



KOLAY SARMA BEYTİ

400 gr. kuzu kıyma
2 diş sarımsak kırmızıbiber
Tuz
Lavaş
Maydanoz
Tereyağı

Hazırlanışı:

Kıymayı bıçakla kıyın, içinde çok ince kıyılmış maydanoz katın ve kıyma işlemine devam edin.

2 diş sarımsağı iyice dövün ya da makinada çekin. Kıymayı, kırmızıbiber, tuz ve sarımsakla yoğurup şişe sarın.

Sarma:

İnce lavaşın üzerine tereyağı sürün. Üzerine çok ince kıyılmış maydanoz serpin. Izgara piştikten sonra lavaşa sarıp, 8 parçaya bölün.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 30.11.2021