



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA BEYTİ

500 gr. dana kıyma
2 adet soğan
7-8 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
4 adet lavaş yufkası
4 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
6 çorba kaşığı margarin

Dana kıyma, rende soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber yoğrulur. Dört parçaya ayrılır. Her parça adana kebab yapar gibi şişe bir karış boyunda geçirilir. Izgara da pişirilir. Köfte şişten çıkarılır. Lavaşa sarılır. Tekrar ızgarada az pişirilir. Servis tabağına konur. İki parmak eninde dilimlenir. Diğer yandan üst malzemesi, sos kabında bir taşım kaynatılır ve kebabın üzerine gezdirilir.

