



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA BEYTİ KABAP

250 gr kıyma
1 adet minik soğan
4-5 dal maydanoz
Karabiber, tuz
2 adet lavaş yufkası
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Kıyma, rende soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber yoğrulur. 2 parçaya ayrılır. Her parça adana kebab yapar gibi şişe, 1 karış boyunda geçirilir. Izgarada ya da mangalda pişirilir. Köfte şişten çıkarılır, lavaşa sarılır. Servis tabağına konur, 2 parmak eninde, bıçakla dilimlenir. Diğer tarafta üst malzemesi, sos kabında bir taşıma kaynatılır ve kebabın üzerine gezdirilir.