



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI BEYTİ

<https://www.aksam.com.tr>

Yarım kilo kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
3 yemek kaşığı galeta unu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 adet yufka
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 bardak su
Tuz
Pul biber

Kıymayı, soğanı rendeleyin, tuzu, baharatı, galeta ununu, salçayı, yağı ekleyin ve karıştırın. Başka bir kâseye yufka sosu hazırlayın. 1 çay bardağı zeytinyağı ve 1 su bardağı ekleyin ve karıştırın. Yufkayı tezgâhın üzerine açın. Üzerinde hazırladığınızı yufka sosunu gezdirin. Yufkayı ikiye katlayın. Resimdeki gibi kıyma harcından ekleyin. Silindir gibi yuvarlayın. Yufkaları kestikten sonra yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yağ sürün. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Bir cezveye 2 yemek kaşığı yağ ekleyin. Biraz ısınınca 1 yemek kaşığı salça, 1 bardak su, çok az tuz ve pul biberi ekleyin, karıştırın. Sos kıvamını alınca altını kapatın. Beytileri fırından çıkarın ve bir tabağa dizin. Ortasına yoğurt, üzerine de salçalı sosu gezdirin. Maydanozla süsleyebilirsiniz.

