



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI BEYTİSİ

- 150 gram kıyma
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı toz karabiber
- 1 diş sarımsak
- 1,5 yemek kaşığı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yufka
- 1 yemek kaşığı domates salçası (yufkaya sürmek için)
- Domates ve yoğurt sos için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1/4 demet maydanoz

Bir karıştırma kabına kıymayı aktarın. Toz kırmızı biber, tuz, karabiber, galeta unu ve sarımsağı da üzerine ekleyerek güzelce yoğurun. Bir yufkayı tezgaha yayıp zarf şeklinde katlayın ve üzerine domates salçasını bir fırçadan yardım alarak sürün. Yoğurduğunuz kıymayı da rulo şekline getirip yufkayla birlikte sarın. Bıçakla dilimlere ayırın. Fırın tepsisi çıkarıp üzerine yağlı kağıt serin ve dilimleri tek tek üzerine dizin. Üzerine zeytinyağı sürdükten sonra, önceden 170 derecede ısıtmaya başladığınız fırında 15 dakika pişirin. Onlar pişerken siz de domates sosu hazırlamaya koyulun. Bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Salça, sıcak su, sarımsak tozu ve karabiberi 1-2 dakika ısıtın. Fırından çıkardığınız beytilerin üzerine sarımsaklı yoğurt, domates sos ve ince ince kıyılmış maydanozları ilave ederek servis edin