

Beyti Sarma Kebabi

Malzemeler

Lavas Ekmegi Icin:

1,5 su bardagi un

Tuz

Aldiginca ilik su

Koftesi Icin:

300 gram orta yagli dana kiyma

1 sogan rendesi (ben ekledim 2.denememde)

1 cay bardagi iri ezilmis antep fistigi

Tuz

Karabiber

2 dis sarmisagin rendesi

Domates Sos:

3 corba kasigi salca

2 corba kasigi tereyagi

Cok az siviyağ

Tuz

Sicak su

Garnitur olarak; mantarli sebze sotesi

Kaymakli Yogurt

Yapilisi

Oncelikle kofte malzemelerini karistiralim yoguralim ve 1 saat serin bir ortamda dinlendirelim.

Bu esnada lavas hamuru kulak memesi yumusakliginda hazirlayalim bezelere ayiralim ve incecik acalim agsiz tavada pisirelim.Sertlesmemesi icin sofr a bezi gibi temiz bir ortu ile saralim.Dinlenen kofteler et sislerine saralim onceden ısıtılmis 180 derecelik firında kızartalım.

Kofteler kızarıırken mini doğranmış soğan, domates, patlıcan, kabak ve mantardan oluşan sebze sotesi hazırlayalım.Domates sos icin eritilen tereyagina siviyağ karistiralim salcasi ve tuzu ekleyelim çok az su ekleyelim ve koyu kıvamlı bir sos hazırlayalım.Kofteler pistikten sonra 1 lavas ekmeginin arasına 1 corba kasigi kızdırılmış tereyagi gezdirelim koftesi sisten cikarilarak ekleyelim. Dikkatlice sarılan rulo 3 parmak ara ile yarım ay seklinde keselim.Uzerine domates sos gezdirelim sebze sotesi ve yogurtla sıcak sıcak servis edelim.AFIYET SEKER OLSUN:)