

Citir Beyti

Malzemeler

400 gr. yagli kiyma
1 adet yufka
1 adet kuru soğan
5-6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
Sosu için; (biz sos koymadık üstüne susam serpip servis ettik)
3 çorba kaşığı tereyağ
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası

Yapılışı

İlk olarak kiymanızı karıştırma kabına. Daha sonra soğan ve sarımsağı rendeleyip, baharatlarını ekleyip iyice yoğurun.
1 adet yufkayı ortadan ikiye kesin. Daha sonra yufkanın yarısını düz zemine yayın ve geniş tarafına hazırladığınız kıymalı karışımın yarısını yerleştirin ve kıymayı rulo olacak şekilde elinizle düzeltin.
Kofte şeklini verince yufkayı yuvarlayıp rulo şeklinde sıkıca sarın.
Daha sonra diğer yarım yufkaya da aynı işlemi uygulayıp bıçakla çevresine keserek yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200 derecede yufkaların üzeri kızarana kadar pişirin. Sosu hazırlamaya başlayın.
Sos için sos kabına tereyağı alın ve eritin. Zeytinyağı ve salçayı ekleyip kısık ateşte sos kıvama alana kadar pişirin.
Beytiler kızarıncaya fırından alıp servis tabağına yerleştirin.
Üzerine sos gezdirip, yoğurt ile servis yapın. Yanına soğan salatası da çok yakışıyor