

Ev Yapımı Beyti

Malzemeler

2 tane uzun lavas

1 adet yumurta

Yarım kilo kiyma

1 adet soğan

1 yemek k. salca

2 yemek k. siviyağ

Karabiber

Tuz

Salcalı Sos için;

3 yemek k. tereyağı

1 yemek k. salca

1 fincan su

Tuz

Yapılışı

Tavaya yağı ve yemeklik doğranmış soğanı koyup kavurun.

Kiymayı koyup güzelce kavurun. Salcasını, tuzunu ve karabiberini ekleyip karıştırın ve ocakı kapatın.

Lavas ekmeğinin birini tezgaha yayın. Kenarları kalın olduğu için kesip çıkartın.

Cirpilmiş yumurtayı surup uzun kenarına kıymalı sostan döseyip yavaşca sararak rulo yapın.

Verevine 3 parmak genişliğinde kesip yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

200 derecede üzeri kızarıncaya çıkarın.

Salcalı Sos için;

Yağı tavaya koyup üzerine de suda erittığınız salcayı ekleyin. Kivami ne sulu ne de koyu olacak.

Servis tabağına fırından çıkarttığımız beytileri sıralayın.

Sostan ekleyin. Dilerseniz yoğurtla birlikte servis edin.