

Yalanci Beyti Kebap

Malzemeler

15 adet baklavalik yufka
500 gram kiyma
1 soganin suyu
1 adet yumurta
Yarim tutam maydanoz
Galeta unu
Tuz,
Karabiber,
Kimyon
Yufkaların uzerine;
100 gram erimis tereyagi
2 adet yumurtanın sarisi
Sos için;
2 - 3 yemek k. tereyagi
3 yemek k. siviyağ
2 yemek k. domates salcasi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Yogurma kabiniza kofte için gerekli malzemeleri alip guzelce yogurun.
Yogurdugunuz kofteyi buzdolabinda bir muddet dinlendirin.
5 adet baklava yufkasini ust uste koyun ve uzerine eriyip ilimis tereyagindan surun.
Uzun kenarina kofteden dizip sikica rulo yapin.
2-3 parmak genisliginde verrev dilimleyerek yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.
Bu islemi tum yufkalar bitene kadar tekrarlayin.
Tepsiye dizdiginiz yufkali koftelerin uzerine yumurta sarisi surup 170 derecelik firinda pisirin.
Sosu için tavaya tereyagini alin eridikten sonra siviyağı ekleyin.
Salcayi ekleyip kavurun.
Tuz ve karabiberle tatlandirin.
Beyti kebaplari servis tabagina dizip uzerine sos gezdirin.
Yogurt ile servis edin.