

Yufkadan Beyti

Malzemeler

300 gr kiyma
1 adet kuru sogan
Bayat ekmek ici
Karabiber, pulbiber, tuz
2 adet yufka
Yogurt
Tereyag
Sosu icin:
3 adet domates
Sivi yag
Tuz
3 dis sarimsak
Su

Yapilisi

Once bir kabin icine kiymayi, rendelenmis sogani, bayat ekmek icini ve baharatlari koyup iyice yoguruyoruz. Kofte kivamina getiriyoruz. Koftelere uzun bir sekil veriyoruz.

Koftelerimizi firinda pisiriyoruz.

Yufkayi ikiye katliyoruz, ortadan ikiye boluyoruz.

Pisirdigimiz kofteleri yufkanin uzerine koyuyoruz ve sariyoruz uzerine terayag surup tost makinesinde bastiriyoruz. Pisen kebaplarimizi cikardiktan sonra yan yan kesiyoruz ve servis tabagina diziyoruz.

Tavanin icine domateslerimizi rendeliyoruz, biraz sivi yag, su, tuz ve rendelenmis sarimsaklari da ekleyip pisiriyoruz.

Pisen sosumuzu tabagimizin ortasina yerlestiriyoruz, isterseniz uzerine yogurt da ilave edebilirsiniz.