

Beyti Sarma

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Izgara dana köftesinin lavaşa sarılarak domates sos ve yoğurtla servis edildiği kebab.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 4 adet Lavaş
- 1 su bardağı Domates sosu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak kimyon ve tuzu geniş kaptan birleştirin.
2. Köfte harcını 10 dakika yoğurun, lifli yapı toparlansın diye.
3. Harcı uzun köfteler halinde şekillendirip ızgaraya 3 dakika ısıtın.
4. Köfteleri 12 dakika çevirerek pişirin.
5. Lavaşları 15 saniye köfteleri sıcakken ve dilimleyin.
6. Domates sosunu 5 dakika kaynatıp beyti dilimlerinin üstüne gezdirin, yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika yoğurun; şişte dağılmaz bir doku oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yoğurt ve tereyağı sos gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

