

# Beyti Sarma

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 9/10

Izgara dana köftesinin lavaşa sarılması, 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

## Yapılış

1. Kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak kimyon ve tuzu 10 dakika yoğurun.
2. Harçtan uzun köfteler yapıp ızgarada 2-14 dakika pişirin.
3. Köfteleri lavaşa sarımlıyın, domates sosu ve yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Köfte harcını 10 dakika yoğurun; şişte dağılmayacak şekilde doku oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yoğurt ve tereyağı sos gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt