



Lammspieße mit Brot und Joghurt

Sarma Beyti

Sarma Beyti, auch bekannt als Beyti Kebab, ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus gewürztem Hackfleisch besteht, das in Yufka- oder Filoteig eingewickelt und dann gegrillt oder gebacken wird. Es wird oft mit einer würzigen Tomatensauce und Joghurt serviert, was dem Gericht eine besondere Note verleiht.

Sarma Beyti ist ein sehr schmackhaftes und beliebtes Gericht in der türkischen Küche.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rinderhack
2 Zehen(n) Knoblauch
2 TL Rosenpaprika
1 Prise Salz
1 Bund Petersilie
1 Fladenbrot(e)
2 EL Butter

Vorbereitung

Die Knoblauchzehen schälen fein hacken, die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Das Hackfleisch, Knoblauch, Paprika, Salz und die Hälfte der Petersilie mischen und zu einem Fleischteig gründlich verkneten. Die Fleischmischung anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung

Das Fladenbrot mit frischer Butter bestreichen und mit dem Rest der fein gehackten Petersilie bestreuen. Die Fleischmischung in lange Rollen formen und auf Spieße verteilen. Auf einem Holzkohle- oder Elektrogrill rösten, bis das Fleisch von allen Seiten gar, aber noch nicht zu trocken ist. Das gegrillte Hackfleisch auf dem Fladenbrot verteilen und in 8 Teile trennen. Mit Joghurtsauce übergießen und sofort servieren. Bemerkung Für dieses Gericht wird eine besondere Art Fladenbrot benötigt: Lavasin ist sehr dünn und wird in langen Streifen (bis zu einem halben Meter) angeboten.