SULTAN KEBABI

Candan Kapkıner

1 kg kuzu kuşbaşı
1 kg fırında közlenmiş patlıcan
4 baş iri soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
250 gram süt
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı muskat rendesi

Kuzu kuşbaşı ete 4 bardak su ilave edip yumuşayıncaya kadar tercihen düdüklü tencerede 40 dakika pişiriyoruz. Yumuşayan etlerimizi tencereye alıp soğanları doğruyoruz.Salça tuz ve karabiberi koyup on dakika daha kavuruyoruz. Tereyağını başka bir tencereye koyup 2 kaşık un ile hafif sararıncaya kadar kavuruyoruz ve süt ilave ediyoruz. Boza kıvamında bir sos elde edeceğiz ve muskat rendesini içine katıyoruz. Közlenmiş patlıcanları küçük küçük doğrayıp sosa karıştırıyoruz. Daha sonra kaşar peyniri ilave ediyoruz. Patlıcanlı beşamel sosu bir tabağa döküp üzerine kuşbaşı etimizi koyup servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:118212 • adı:Sultan Kebabı • gönderen:darbe • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:44