SULTAN KEBABI

2 adet yufka
400 gram kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 adet patlıcan
Pulbiber
Kekik
Karabiber
Tuz
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri rendesi

Sultan kebabı için öncelikle bir tavaya etleri alın. Etleri mühürledikten sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Etler pişerken patlıcanı alacalı soyarak küçük küçük doğrayın ve sıvı yağ ile kızartın. Yağını peçete yardımıyla alabilirsiniz.
Pişen etlerin üzerine yemeklik doğranan soğanı ekleyin. Kavurduktan sonra salçasını ekleyin ve karıştırın. Ardından kızarttığınız patlıcanları ve haşlanmış bezelyeleri de ekleyin. Baharatları da ekleyerek 3-4 dakika daha pişirin.
Sultan kebabının iç harcı hazır. Şimdi beşamel sosunu hazırlayın. Beşamel sos için, tereyağını eritin ve unu kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine sütü ilave ederek çırpıcı yardımı ile topak kalmayacak şekilde koyulaşıp göz göz olana kadar karıştırarak pişirin. Son olarak tuzunu ilave ederek ocaktan alın.
Yufkayı dörde bölün ve küçük bir kâseye yufkadan serin. Yufkanın kenarlarından parçalar kopartarak çukur olan kısma bir kat daha serin.
Kâseye etli harçtan koyarak, kâsenin kenarlarından sarkan yufkaları üzerine kapatın. Yağlanmış fırın kabına ters çevirin.
Tüm malzemeyi bu şekilde yaptıktan sonra üzerleri beşamel sostan her birine eşit miktarda olacak şekilde dökün.
180 derece fırında yufkalar pembeleşene kadar pişirin. Sonra üzerine kaşar peyniri rendesi serpin ve tekrar fırına sürün. Peynirler eriyip kızardığında piştiğini anlayabilirsiniz. Sultan kebabını sıcak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:157048 • adı:Sultan Kebabı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.05.2024 - 17:58