



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SULTAN KEBABI

1,5 kg dana kuşbaşı
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Domates
1. 5 yemek kaşığı salça
1 kavanoz bezelye
Tuz
Karabiber, kekik, köri, kimyon, pul biber
Dış kaplaması için:
3 adet yufka
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
Üzerine:
Kaşar peyniri

Tereyağı ve zeytinyağı tencereye koyup etleri içerisine atın ve en kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Suyunu çekince soğan ve sarımsakları ekleyin.

Ardından salçayı ilave edin.

Baharatları tuzu ekleyip domatesleri ve bezelyeyi de ilave ettikten sonra karıştırıp pişirmeye bırakın.

Beşamel sos için, 2 yemek kaşığı tereyağı ile 2 yemek kaşığı un kavurup üzerine 3 su bardağı süt sos kıvamına gelene kadar karıştırın.

Sonrasında 1 yufkayı 4 e bölün.

Kasenin üzerine koyup etli karışımı içine ekleyin ve bohça şeklinde kapatın.

Ardından ters çevirin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine sıralayıp üzerine beşamel sos ve kaşar peynirlerini ekleyin.

180 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



