



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KEBABI

1 kilo kuşbaşı et
1 soğan
1 adet patlıcan
2 su bardağı konserve bezelye
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızı biber
2 tane defne yaprağı
Sarmak için:
2-3 adet yufka
Başamel sos için:
1,5 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
En son fırınlarken:
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Kuşbaşı etler soğuk suda yıkanır, süzgece koyulur.

Bir yemek kaşığı tereyağı dökme demir tencerede (normal tencerelerde de olur fakat et daha geç pişer) eritilir. Etler ve defne yaprakları eklenir. Kapak kapalı, arada karıştırılarak orta ateşte etler kendi sularını çekene kadar pişirilir.

Suyunu çeken etlerle aynı hizada olacak şekilde su eklenir ve bu suyun da çekmesi beklenir, yine kapak kapalıdır ve arada karıştırılır.

Küçük doğranmış bir soğan ve iki yemek kaşığı zeytinyağı etlere eklenir. Soğan pembeleşince baharatlar, salça ve tuz eklenip karıştırılır.

Haşlanmış bezelye ve kuşbaşından biraz küçük doğranmış ve kızartılmış patlıcan eklenip karıştırılır. Hazırlanan bu iç ocaktan alınır.

Başamel sos hazırlanır.

Her bir yufka dörde bölünür, bölünen her bir parça kaseye serilir ve uçlardan koparılan yufkalar dibe serilir. Harç eklenir, yufka kapatılır.

Kase yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ters kapatılır. Ben çorba kasesi kullandım ve üç kaşık tepeleme malzeme koydum her porsiyon için. Oldukça doyurucu oldu ve dokuz adet çıktı. Daha küçük kaseler ile daha fazla sayıda porsiyonlar hazırlanabilir.

Yufkalı içler tepsiye dizilince üzerlerine başamel sos ikişer üçer kaşık paylaşılır ve 190 derecede fırınlanır.

Beşamel soslar kabarıp hafif renk alınca kaşar eklenir ve on dakika kadar daha fırınlanan sultan kebabı yemeğe hazır olur.

