SULTAN KEBABI

https://www.hurriyet.com.tr

1 adet yufka
300 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
1 adet havuç
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı bezelye
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber, kekik
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı beyaz un
1 su bardağı süt
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Eti düdüklü tencereye koyuyoruz ve zeytinyağı kavuruyoruz. İçine doğranmış soğan ve havuçları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. İyice kavurduktan sonra içine bezelye ve salçayı ekliyoruz. Baharat ilave ediyoruz. 1,5 su bardağı ekleyip düdüklünün kapağını kapatıyoruz. Yaklaşık 15 dakikada düdüklüde etler yumuşacık pişecektir. Kendi düdüklünüzün zaman ayarını kendiniz ayarlayın. Yufkayı 4 eşit parçaya bölüyoruz. Böldüğümüz bir parçayı alıp kaseye yerleştiriyoruz. Kasenin dip kısmında olan yerine kenarcılarından koparıp bir iki parça koyabilirsiniz. Pişen etli karışımdan süzgeçle alıp yufkanın içine yerleştiriyoruz. Süzgeçle almazsanız sulu koyarsanız olmaz. Üstünü kapatıp kaseyi yağlanmış tepsiye ters çevirip yerleştiriyoruz. Bir sos tenceresinde tereyağını eritip içine un ekliyoruz ve kavuruyoruz. Köpük olduğunda süt ilave edip karıştırarak yoğunlaşana kadar pişiriyoruz. Bir çimdik tuzda ilave edin. Ters çevirdiğimiz kebapların üzerine beşamel sosumuzdan döküp en üstüne rendelenmiş kaşar koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.