



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SULTAN KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

İç harcı için:

- 500 gr kuşbaşı tavuk veya dana eti
  - 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
  - 1 adet kırmızı kapya biber (doğranmış)
  - 1 adet yeşil biber (doğranmış)
  - 1 adet havuç (küçük küpler halinde doğranmış)
  - 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
  - 1 yemek kaşığı domates salçası
  - 2 yemek kaşığı sıvı yağ
  - Tuz, karabiber, kırmızı biber
- Diğer malzemeler:
- 4 adet hazır yufka
  - 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Beşamel sos için:
- 2 yemek kaşığı tereyağı
  - 2 yemek kaşığı un
  - 2 su bardağı süt
  - Tuz, karabiber

Tencereye sıvı yağı alın, yemeklik doğranmış soğanları kavurun. Üzerine etleri ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Biberleri, havucu ve salçayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Bezelyeleri ekledikten sonra tuz ve baharatlarla tatlandırın. Tüm malzemeler iyice karışınca ocaktan alın.

Yufkaları dört eşit parçaya (üçgen şeklinde) kesin. Her bir parçanın ortasına iç harçtan koyun ve bohça şeklinde katlayarak fırın tepsisine yerleştirin.

Bir tavada tereyağını eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın.

Hazırladığınız yufka bohçalarının üzerine beşamel sosu eşit şekilde paylaşın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

Fırından çıkan sıcak sultan kebablarını bir spatula yardımıyla servis tabağına alın. Yanında pilav veya yoğurt ile servis ederek sofranıza şıklık katın.



---

© lezzetler.com tarif no:181170 • adı:Sultan Kebabı • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:51