



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN KEBABI

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

750 gram kuşbaşı ızgara tava  
1 adet soğan  
1 adet patlıcan  
1 adet patates  
1 kase haşlanmış bezelye  
3 adet yufka  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Beşamel sos:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
Karabiber  
2 bardak süt  
Tuz  
Üzeri için:  
12 dilim kaşar peynir

Sultan kebabı için önce patatesi küp küp doğrayın. Ardından patlıcanı soyun ve küp küp doğrayın. Yağda kızartın. Kızartılmış patlıcanı ve patatesi yağlarının çekmesi için, bir peçete veya kağıt üzerine alın. Onlar soğurken eti pişirin.

Etlere kuşbaşı şeklinde doğrayın ve bir tavada suyu çıkana kadar mühürleyin. Ardından yemeklik doğranmış soğanları ekleyin. Birkaç tur karıştırdıktan sonra bir kase bezelyeyi ekleyin. Patlıcanı ve patatesi de ekleyin.

Şimdi sıra beşamel sosa. 2 yemek kaşığı tereyağını tavaya ekleyin. 2 yemek kaşığı unu ilave edin ve karıştırın. Karabiberi, tuzu ve 2 bardak sütü de ekleyin. Kaynadıktan 1-2 dakika sonra ocağı kapatın.

Zeytinyağıyla tepsiyi yağlayın. Bir kâsenin içerisine yufkayı yerleştirin. İçine etli karışımdan doldurun ve tepsiye ters çevirin.

Üzerine beşamel sosa gezdirin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Tekrar çıkarın üzerine bir dilim kaşar ilave edin ve tekrar fırına sürün. Nefis sultan kebabı sofraya gelmeye hazır.



