



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SULTAN KEBABI

Emine Beder

250 gr kuşbaşı et (bonfilelik et)  
2 adet yufka  
100 gr. bezelye  
1 orta boy patates  
1 orta boy havuç  
1 orta boy soğan  
1/4 çay bardağı sıvı yağ  
tuz  
karabiber  
Domates sosu için:  
2 orta boy domates  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
3-4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı şeker  
1/2 çay bardağı su  
tuz  
karabiber  
Beşamel sos için:  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
100 gram kaşar rendesi

Etlerini üzerini 2 parmak aşacak sıcak su ile etleri haşlayalım. Tencereye sıvı yağı alalım. Piyaz doğranmış soğanları ve haşlanmış etleri ekleyip pembeleşene dek kavurmaya devam edelim. Bezelyeleri kuşbaşı iriliğinde doğranmış havucu ve kabakları, patatesi, etlerin ve sebzelerin üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak suyu ilave edip, ağır ateşte etler ve sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Tencereyi ateşten alıp tuzunu, karabiberini ayarlayalım ve ılıtalım. Yufkaları enine ve boyuna keserek her yufkadan 4 eşit üçgen parça elde edelim İki üçgen parçayı üst üste koyup bir tatlı kâsesinin içine oturtarak kenarlarını dışa taşıralım. Yufkaların içine delikli kepçe ile suyunu süzdüğümüz kebaptan bir kepçe koyup, yufkaların uçlarını kebabın üzerine çevirerek kapatalım. Kâseleri ters çevirip, hafifçe yağlanmış fırın kabına yufka bohçalarını çıkaralım. Bu arada beşamel sosu hazırlayalım. Bir tavaya yağı alalım, unu sürekli karıştırıp sararana dek hafifçe kavuralım. Sıcak sütü ve tuzu ekleyip sos koyulaşana dek karıştırarak pişirelim ve ateşten alalım. Yufka bohçalarının üzerine 1 çorba kaşığı sos gezdirip kaşar rendesi serpelim. 200°'de ısıtılmış fırında, üzerleri hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Kebabı fırından alıp domates sosu ile servis yapalım.

Not: Arzuya göre domates sosu ile servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021