



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN KEBABI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Su Bardağı bezelye
- 2 Adet kabak
- 2 Adet havuc
- 1 Adet soğan
- 2 Sap Besamel sos için ; süt
- 1 Kase kasar rendesi
- 4 Adet yufka
- 1 Tatlı Kaşığı kekik
- 2 Çorba Kaşığı un

Etleri margarin ile suyunu salıp çekene dek kavurun. Etler suyunu çekmeye başladığında piyazlık doğradığımız soğanı ilave edin. Etlerin üzerine hafifçe çıkacak kadar su ilave edin. Tavla zarı büyüklüğünde doğradığımız havucu tencereye katın. 5 dakika sonra fındık büyüklüğünde doğradığımız kabakları ilave edin. Etler ve sebzeler pişmeye başlayınca tuzunu, karabiberi, kekiği, bezelyeyi ekleyip 1-2 taşım daha kaynatıp ateşten alıp ılımasını bekleyin. Yufkaları üst üste serip dörde bölün, elde ettiğimiz iki üçgen parçayı üst üste koyup, bir tatlı kasesine oturtun, icine bir kepçe suyunu süzdürerek kebaptan koyun. Yufkanın dışa sarkan uçlarını etlerin üzerine kapatarak hafifçe yağlanmış tepsiye ters çevirin. Bütün yufkaları bu şekilde hazırlayıp bekletin. Ayrı bir tavada yağı eritip unu ilave ederek sürekli karıştırın. Ateşten alarak hazırladığımız yufkaların üzerine gezdirin, kasar rendesi serpip fırına verin, üzeri kızarıncaya alıp servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.01.2022