



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN KEBABI

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
1 Çay Kaşığı tuz
2 Yemek Kaşığı un
4 Adet yufka
2 Su Bardağı süt
500 gr dana kuşbaşı et
500 gr garnitür
1 Su Bardağı kaşar rendesi

3 yemek kaşığı sana yı tenreye alın kuşbaşı dana etini de içine atıp iyice kavurun. Etlar pişince içine garnitürü de ekleyin. Bir bütün yufkayı dörde bölüp iki parçasını kaseye uçları biraz dışa sarkacak biçimde yerleştirin. Kaseye yerleştirilen yufkanın içine et ve garnitürle yaptığınız harçtan doldurun. Kaseden sarkan yufkalarla üzerini kapatın.(yuvarlak poğaçaya şekline benziyecek). Kalan diğer yufkalarla aynı işlemi yapın. Börekleri yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Diğer tarafta 2 yemek kaşığı Sana yı eritin 2 yemek kaşığı unu ekleyip kavurun 2 su bardağı soğuk sütü de ekleyip başemmel sosu hazırlayın. Sosu böreklerin üzerine paylaştırıp dökün. Önceden ısıtılmış 180 C fırında 20 dk. pişirin üzerine kaşar rendesi döküp 5 dakika daha fırında tutun. Sıcak servis yapın.