



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU SULTAN KEBABI

- 1 orta boy kase küçük kuşbaşı doğranmış tavuk göğüs eti
- 1 adet kuru soğan
- 2 su bardağı haşlanmış bezelye
- 2 adet biber
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 6 adet mantar
- 2 adet domates
- 3 adet yufka
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kara biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 3 yemek kaşığı margarin

Beşamel Sos: Bir kaşık erimiş margarinde ,iki yemek kaşığı un hafifçe kavrulur, 1 bardak sıcak süt yavaş yavaş eklenip sos pişene ve pütürsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır. Koyu olursa biraz daha süt eklenebilir. (Biraz akıcı bir kıvam olmalı.) Ocaktan indirdikten sonra içine bir çay bardağı kadar kaşar rendesi katılıp karıştırılır. Önce etler tavada biraz yağ ile sotelenip bir kenara alınır. Aynı tavada soğan, soyulup doğranmış mantarlar, küçük doğranmış havuç, doğranmış yeşil ve kırmızı biberler, gene küçük kuşbaşı doğranmış kabak sırayla tavaya koyulup sotelenir. Etler de domatesle beraber sebzelere eklenerek biraz suyu çektirilir. Baharatlar ve tuz eklenip altı söndürülür.

Yufkalar tek tek tezgâha serilip dörde bölünür. İki üçgen parça küçük bir kâseye sivri uçları içe gelecek şekilde karşılıklı olarak yerleştirilir. Kâsenin kenarları görülmeyecek şekilde olmalı. Hazırlanan iç kasedeki yufkaların ortasına koyulup, dışarda kalan yufka parçaları etlerin üzerine kapatılıp yağlanmış tepsiye ters çevrilerek yerleştirilir. Üzerine hazırlanan beşamel sos dökülüp 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 14.04.2021