



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU SULTAN KEBABI

1 adet yufka  
650 gr kuşbaşı tavuk eti  
1 çay bardağı haşlanmış bezelye  
1 adet orta boy patlıcan  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 adet soğan  
1/2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Beşamel sos  
Üzeri için:  
Rendelenmiş kaşar

İlk olarak 1 adet orta boy patlıcanın kabuğunu alacalı soyun.

Orta büyüklükte küpler halinde kesip, kızgın yağ içinde kızartın.

Diğer tarafta geniş bir tava içine yarım yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyun.

Üzerine 1 adet ince ince doğranmış soğanı ekleyip, 1 dakika kadar kavurun.

Ardından 650 gr kuşbaşı doğranmış tavuk etini ekleyip, orta ateş üzerinde ara ara karıştırarak, pişirin.

Daha sonra tavuk etlerinin pişmesine yakın 1 yemek kaşığı kadar biber salçası koyup, karıştırın. Bu şekilde 2 dakika kadar daha pişirin.

Etlerin üzerine 1 çay bardağı haşlanmış bezelye, kızarttığınız patlıcanları, tuz ve karabiber ekleyip, karıştırın.

1 adet yufkayı tezgah üzerinde 4 eşit parçaya kesin. Parçalardan birini alıp, küçük boy bir kase nin içine yayın.

Kenarlardan sarkan yufkalardan biraz kopartıp, taban kısmına yerleştirin.

Yufkanın içine tavuk etli karışımdan koyun. Dışa sarkan yufka kenarlarını etlerin üzerine kapatın. Kaseyi ters çevirin.

Tavuklu sultan kebabını yağlı kağıt serili fırın tepsisi içine yerleştirin.

Diğer tarafta tavuklu sultan kebabının üzeri için beşamel sos hazırlayın. Hazırladığınız beşamel sosu tavuklu sultan kebabının üzerine dökün.

Son olarak üzerlerine rendelenmiş kaşar peynir serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin.

Üzerleri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Tavuklu sultan kebabı piştikten sonra fırından çıkartıp, sıcak olarak servis edebilirsiniz.



