



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SULTAN KEBABI

3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
1 kg. kemiksiz tavuk
1 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı domates püresi
1 kavanoz garnitür
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 su bardağı sıcak su
Beşamel sos:
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kaşar peyniri

Sıvı yağ içinde soğanları soteleyin. Daha sonra kuşbaşı doğranmış tavuk etini tencereye ekleyip rengi dönene kadar kavurun. Üzerine diğer malzemeleri doğrayıp ilave edin. Daha sonra tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve sıcak suyu ekleyin, beş dakika bu şekilde pişirip ocaktan alın. Beşamel sosu için; erimiş tereyağına unu ekleyerek birkaç dakika kavurun. Kavrulan unun üzerine sütü yavaş yavaş ekleyin. Tavuğu fırın kabına alın, üzerine beşamel sosu döküp düzeltin. Üzerini bolca kaşar peyniri rendesi ile kaplayın ve 190 derece fırında peynirler eriyince alın.

