



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SULTAN KEBABI

İç harcı için:

250 gram tavuk

100 gram bezelye

1 adet havuç

1 adet kabak

1 adet soğan

1 adet yufka

200 ml su

1 tatlı kaşığı domates salçası

3 diş sarımsak

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı tereyağı

Beşamel sos için:

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı süt

1 çay kaşığı muskat rendesi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Tavuklu harç için; tavaya sıvı yağ ve tereyağını alıp eritin.

Eridikten sonra küp küp doğradığınız soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar karıştırın.

Sonrasında içine tavukları atın ve 4 dakika soğanla birlikte kavurun.

Üzerine bezelye, havuç, kabak ve sarımsakları birer dakika aralıklı olacak şekilde ekleyin.

Bir kase nin içerisine domates salçası ve suyu ekleyerek bir karışım elde edene kadar çırpın.

Bu karışımı da tavaya ekleyin. Harca karabiber ve tuzu ekledikten sonra 5 dakika daha pişirin ve kenara alın.

Beşamel sosu için tavaya tereyağı ve un ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine yavaş yavaş sütü ilave ederek çırpmaya devam edin.

Karışım kaynamaya başladığında altını kısın ve ara sıra karıştırarak pişirin.

Sos koyulaşmaya başladığında, rendelenmiş muskat, karabiber ve tuz ekleyerek altını kapatın.

Sonrasında 1 adet yufkayı üçgen şekilde keserek 4 parçaya ayırın. Yufkayı kenarları sarkacak şekilde kaseye yerleştirin.

Yufkanın içine tavuklu harçtan koyup kenarlarını kapatın.

Bu işlemi iç harcınız ve yufkanız bitene kadar tekrarlayın.

Fırın tepsisinin içine hazırladığınız yufka bohçalarını ters çevirerek yerleştirin.

Üzerlerine 1 kepçe beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:159080 • adı:Tavuklu Sultan Kebabi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 05:04