TAVUKLU SULTAN KEBABI

https://www.hurriyet.com.tr

1 adet yufka
1 adet tavuk göğsü
2 adet sivri biber
1 adet soğan
1 adet havuç
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karışık salça
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
Üzeri için:
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
1,5 su bardağı süt
1 kase kaşar peyniri

Bir tavada küp kesilmiş, soğan, havuç, biber ve tavuk etini zeytinyağı güzelce kavuruyoruz. üzerine baharatları ve salçayı ekleyip güzelce suyu çekilene kadar karıştırarak pişiriyoruz..
Bir sos tenceresinde tereyağını eritip içine un ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Rengi değişmeden süt ilave edip karıştırarak muhallebi kıvamına gelmesini sağlıyoruz. Ocaktan alıyoruz. Yufkayı 4-5 adet üçgene bölün. 4 eşit parçaya da bölebilirsiniz. Ama biz 5 porsiyon çıkarmak istedik o yüzden 5 parçaya böldük. size kalmış. Bir çorba kasesine böldüğünüz yufka parçasını güzelce yerleştirin İçine tavuklu harçtan koyun, doldurun kaseyi, üzerine 1 yemek kaşığı beşamel sos gezdirin ve yufkayı bohça kapatır gibi kapatın ve ters çevirip fırın tepsisine koyun. Tüm yufkalar için aynı işlemi yapın. Kebaplarımızın üzerine beşamel sos yayıp en üstüne kaşar peyniri rendesi koyun. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişirin.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023

© lezzetler.com tarif no:171662 • adı:Tavuklu Sultan Kebabı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 00:01