



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KEBABI

250 gram tavuk kuşbaşı
1 adet yufka
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1. 5 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber
Kekik
Köri
Kimyon
Pul biber
Tuz
Rendelenmiş kaşar peyniri
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı muskat rendesi

İlk olarak beşamel sosu hazırlayın. Bunun için tereyağı ile unu kavurun. Üzerine sütü ilave edip sos kıvamına gelene kadar karıştırın. Sosunuz koyu bir kıvam alınca rendelenmiş muskat, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan alın. Tereyağı ve zeytinyağı tencereye alın. Küçük küpler halinde doğranmış kuru soğanı yağda pembeleşene kadar kavurun. Ardından tavuk etini ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Daha sonra üzerine havuç ve bezelyeyi de ilave edin. Salçayı bir kaseye alıp suyla açın ve tencereye ekleyin. Son olarak baharatlar ve tuzu da ilave edip birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. 1 yufkayı 4'e bölün. Kasenin üzerine koyup etli karışımı içine ekleyin ve bohça şeklinde kapatın. Ardından ters çevirin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine sıralayıp üzerine beşamel sos ve kaşar peynirlerini ekleyin. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:172906 • adi:Sultan Kebabı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 22:09