



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SULTAN KEBABI

<https://www.bim.com.tr>

2 tane Connex yufka
3 adet Tazem piliç göğüs
1 soğan 1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
1 kavanoz Yurdum garnitür (340gr)
1 çay kaşığı Rafine Sofra tuzu
1 tatlı kaşığı Destan kekik
1 çay kaşığı Destan karabiber
2 çorba kaşığı Sole Ayçiçek yağı
6 çorba kaşığı Binvezir kaşar
Beşamel Sos:
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
2 çorba kaşığı Efsane un
3 su bardağı Dost süt
1 çay kaşığı Rafine sofratuzu
1 çay kaşığı Destan karabiber
1/2 çay kaşığı muskat

Geniş bir tavaya 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ekleyip ısıtın.
Isınan yağa küp küp doğranmış 3 adet piliç göğüsü ilave edip kavurun.
Kavrulan tavukların üzerine 1 adet yemeklik doğranmış soğan ekleyip kavurmaya devam edin.
Soğanlarda kavrulduktan sonra üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası, 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik ilave edin.
Ardından tavaya 1 kavanoz (340 gr.) garnitür ekleyip 2 dakika kadar daha pişirin.
Soğuması için kenara alın.
Bu sırada beşamel sos için 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. Üzerine 2 çorba kaşığı unu ekleyip unun kokusu çıkana kadar kavurun.
Ardından 3 su bardağı sütü ilave ederek çırpıcı yardımı ile topak kalmayacak şekilde, koyulaşıp göz göz olana kadar karıştırarak pişirin.
Son olarak 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1/2 çay kaşığı muskat rendesini ilave ederek ocaktan alın.
Tezgâha 2 adet yufkayı açıp dörde bölün.
Böldüğünüz yufka parçasını orta boy bir kâsenin üzerine yerleştirin.
Yufkanın kenarlarından parçalar kopartarak çukur olan kısma bir kat daha serin.
Kâseye tavuklu harçtan koyarak, kâsenin kenarlarından sarkan yufkaları üzerine kapatın.
Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine ters çevirip yerleştirin. Tüm malzemeyi bu şekilde yaptıktan sonra üzerleri beşamel sostan her birine eşit miktarda olacak şekilde dökün.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.
Ardından fırından çıkarıp rendelenmiş yarım paket kaşarı üzerlerine ekleyin.
225 derecelik fırında 5 dakika, kaşar eriyip üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Son olarak üzerine ince kıyılmış maydanoz serpince tavuklu sultan kebabınız hazır.



© lezzetler.com tarif no:173138 • adı:Tavuklu Sultan Kebabı • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:30