



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SULTAN KEBABI

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

- 2 adet yufka
- 2 adet tavuk göğsü (kuşbaşı muhafaza edilir)
- 1 yemek kaşığı Soğan
- 1 adet kuru soğan (küçük yerleştirerek)
- 1 çay bardağı
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet tatlı saklama domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Beşamel Sos İçin:
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı süt

Tavayı bulundurun, belleğini eritin ve soğanları pembeleşene kadar kavurun. Tavukların suyunun suyuna kadar miktarı azalır. Havuç, yaprak ve salçayı ilave edin. Baharatlarla tatlandırıp ocaktan alın.

Tereyağını eritin, unu ekleme kokusu çıkana kadar kavurun. Sütün birleştirilmesi sürekli olarak karıştırılır. Sos koyulaşınca ocaktan alın.

Yufkaları dört parçaya bölün, onu bir parçayı küçük kaselere yerleştirin. İç harcı yufkaların içine paylaşın. Beşamel sosu iç harcın üzerine dökülme ve kaşar peyniri serpin. 180 derecelik üretimlerin üzeri kızarıncaya kadar devam eder.

Sıcak servis yaparak sofranızı şölene dönüştürün!

