

## Sultan Kebabı Malzemeler



- 2 parça tavuk göğsü
- 2-3 soğan
- 1 kapyra biber
- 1 çarliston biber
- 1 kase haşlanmış bezelye
- 3 havuç
- Köri, tuz, karabiber, pul biber
- 3 yufka

Sos için

- 2 yk un
- 2 yk tereyağı
- 2 sb süt
- Kaşar peynir

## Sultan Kebabı Yapılışı

2 parça tavuk göğsünü küp küp küçük parçalar halinde kesiyoruz. Sonra tavada kavuruyoruz. Suyunu çekince 2 soğan, 1 çarliston ve 1 kapyra biberi, 2-3diş sarımsağı, 3 haşlanmış küp küp doğranmış havucu, 1 kase kadar haşlanmış bezelyeyi( konserve de olabilir. ) katıyoruz. Kavurmaya devam ediyoruz. Sonra içine tuz karabiber kırmızı biber ekleyip ocağı kapatıyoruz. O sırada 3 yufkayı dörde bölüyoruz. Toplamda 12 yufkamız var. Her yufkayı bir kasenin ortasına alıyoruz. Kenardan taşan sivri kısımları ortaya alıyoruz. İçine harçtan koyup kenarları kapatıyoruz. Tepsiye diziyoruz. Bir kenarda 2 yk tereyağı ve 2 yk un koyuyoruz. Kavuruyoruz. 2 su bardağı süt de ekleyip bir çimdik tuz ve karabiber ile pütür kalmayacak şekilde karıştırıp ocağı kapatıyoruz. Her yufkalı Kebaba beşamal sos döküp fırına veriyoruz. 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirip üzeri kızarıncaya kaşar da koyuyor fırına yeniden veriyoruz.