

Tavuklu Sultan Kebabı

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Orta ~510 kcal Açılış 10/10

Tavuk, mantar, havuç ve bezelye harcın yufkaya sarılımsus katlı beşamel ve kaşarla fırınlağı klasik davet yemeği; Osmanlı saray sofrasının modern versiyonu.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç
- 200 gr Mantar
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tutam Muskat (rendelenmiş)

Beşamel için

- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayıp zeytinyağında 5 dakika kavurun.
- Mantar, havuç ve bezelyeyi ekleyip tuz, karabiberle 8-10 dakika sote edin; harcın 1/3'ünü ayrı bir tavaya koyun.
- Tereyağı eritip unu 2 dakika kavurun; sütü azar azar ekleyip sürekli çırparak koyulaşana kadar pişirin, muskat ve tuzla tatlandırın.
- Yufkaları kaselere yağlayarak yerleştirin; 111 gram harcın yarısını yufkaların kenarlarına üzerine kapatın.
- Üzerine beşamel sosu gezdirip rendelenmiş kaşarla kaplayın, 190°C ön ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar 25 dakika pişirin.
- Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirin; kâseyi ters çevirerek tabağa alın.

PÜF NOKTASI

Beşamel sosu sürekli çırparak orta ateşte koyulaştırın. Harcı yufkaya koymadan önce 111 gram harcı yufkaya 1/3'ünü sürün.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli pilavla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt