KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tavuklu Sultan Kebabı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr tavuk göğsü (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı sıcak su

Beşamel Sos İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tavuğu soteleyin:

- Tavaya sıvı yağı alın ve doğranmış tavukları ekleyerek suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Doğranmış soğan, yeşil biber ve kırmızı biberi ekleyin ve 5 dakika daha kavurun.

2. Sosu ekleyin:

- Salçayı ekleyip karıştırın.
- Baharatları ekleyin ve sıcak suyu ilave ederek kısık ateşte 10 dakika pişirin.

3. Beşamel sosu hazırlayın:

- Küçük bir tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Üzerine sütü yavaşça ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.
- Tuz ve karabiber ekleyerek ocaktan alın.

4. Kebapları fırın kabına alın:

- Tavuklu harcı küçük güveç kaplarına veya bir büyük fırın kabına paylaştırın.
- Üzerine beşamel sos dökün ve kaşar peyniri serpiştirin.

5. Fırında pişirin:

- 180°C önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

6. Servis yapın:

- Sıcak servis edin, yanında pirinç pilavı veya salata ile tüketebilirsiniz.

Püf Noktası: Daha lezzetli bir tat için beşamel sosun içine biraz muskat rendesi ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı