



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ABANT KEBABI (BOLU)

600 gram kuzu kuşbaşı
2-3 diş sarımsak
1 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Yeteri kadar tuz karabiber
Krep hamuru:
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar sıvı yağ

Soğanı küp küp doğrayın. 1 kaşık tereyağı ile ince kıyılmış sarımsakla soteleyin. Etlere ilave edin. Etlere renk değiştirip suyunu çekinceye kadar kavurun. Salça, sıcak su ve tuz ilavesiyle pişmeye bırakın. Pişen etleri suyundan süzdürün. Ayrı bir yerde bekletin. Un, süt, yumurta ve tuzu boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Teflon tavada harç bitinceye kadar orta kalınlıkta krepler pişirin. (Tavayı her seferinde yağlayın.) Etlere kreplere taksim edin. Servis tabağına alın. Pişen etin suyundan üzerine gezdirin. Tereyağlı sade pilavla servise sunun.
