



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA KEBABI

İç harcı için:

- 3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
 - 500 gr kuzu buttan kuşbaşı doğranmış et
 - 1 adet kuru soğan yemeklik doğranmış
 - 2 adet sivri biber yemeklik doğranmış
 - 1 adet havuç küçük küp doğranmış
 - 2-3 diş sarımsak ezilmiş
 - 2-3 adet domates soyulmuş doğranmış
 - 1 su bardağı bezelye
 - 2 su bardağı su
 - 2 çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı pul biber
- Beşamel sosu için:
- 2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
 - 2 yemek kaşığı un
 - 2,5 su bardağı (500 ml) süt
 - 1 çay kaşığı tuz
 - Yarım çay kaşığı karabiber
 - 1 tutam muskat rendesi
- Krep hamuru için:
- 1 su bardağı un
 - 1 su bardağı süt
 - 3 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 su bardağı kaşar peyniri rende

Krepler için yumurta, un, süt ve tuzu homojen oluncaya kadar karıştırıyoruz.

Krep tavasını ısıtıp içerisine Bizim Yağ ekleyip bir peçete ile bu yağı tavaya yayıyoruz.

Ardından krep harcından bir kepçe tavaya alıp hamurun üzerinde baloncuklar oluncaya kadar pişiriyoruz. Sonra diğer tarafını da aynı şekilde pişiriyoruz.

İç harcı için tencereye Bizim Yağ ekleyip etleri suyunu bırakıp çekinceye kadar kavuruyoruz. Soğanları ekleyerek renkleri dönene kadar kavuruyoruz.

Ardından 1'er dakika arayla biber, havuç, bezelye ve sarımsağı ekleyip soteliyoruz. Domatesleri tavaya ilave edip tuz, karabiber, pul biber ve suyu da koyarak etler yumuşayınca kadar pişiriyoruz.

Beşamel sos için ayrı bir tavada Bizim Yağ eritip üzerine unu ekleyip kavuruyoruz. Süt, tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip sos kıvamı aldığı anda ateşten alıyoruz.

Kreplerin bir tanesini alıp kenarları dışarı taşacak şekilde çukur bir kâsenin içine oturtuyoruz. Kreplerin içine hazırladığımız iç harçtan doldurup kenara sarkan parçalarla üzerini kapatıyoruz.

Kâseleri yağladığımız fırın kabına ters çevirip üzerlerine beşamel sos gezdiriyoruz. Kaşar peynirinden serpip 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişiriyoruz.

Not: Kreplerinizin kurumaması için fırına vermeden evvel üzerlerine Bizim Yağ sürün.