



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇA KEBABI

<https://yemek.name>

6 yemek kaşığı tereyağı
1.300 gram kuşbaşı kuzu eti
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet havuç
3 adet patates
400 gram mantar
1 çay kaşığı kuru fesleğen
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Krep hamuru için:
3 adet yumurta
1,5 litre süt
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Kaşar peyniri (bohça adedi kadar dilimlenecek)
3 adet domates
8-10 adet sivribiber

Kuşbaşı etleri sudan geçirip, soğanları piyazlık doğrayın.
Patatesleri küp küp, havuçları ise halka halka doğrayıp, mantarları 4'e bölün.
Eti ve piyazlık doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar tereyağı ile kavurun
Suyunu çekmesine yakın fesleğeni ekleyin.
Havuçları ekleyerek 3-4 dakika daha kavurun.
Patatesi ve mantarı ekleyerek pişirmeye devam edin.
Sıcak suyu ilave edin ve kapağı kapalı olarak kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.
En son tuz ve biberini ilave edip, kapağı kapalı olarak ılınmaya bırakın.
Tüm krep malzemesini derin bir kaptaki karıştırın.
Teflon tavayı sıvı yağ ile yağlayın.
Krep hamurundan küçük bir kepçe ile alıp tavaya dökün.
Tavayı sallayarak hamuru tavaya yayıp, iki yüzünü de pişirin.
Bütün krepleri pişirdikten sonra birini çukur bir kaseye yerleştirin ve kenarlarını dışarı sarkıtın.
Etili karışımdan bir kepçe ile alıp, krepi ortasına koyun ve bohça gibi kapatarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ters çevirin.
Tüm kreplere aynı işlemi yapın ve üzerine krep sayısı kadar kaşar peynirini dilimleyerek yerleştirin.
Domatesleri ve biberleri dilimleyip, kreplerin üstüne koyarak kürdan ile tutturun.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peynirler eriyene kadar pişirin.
Kıyılmış biberler ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130235 • adı:Bohça Kebabı • gönderen:Barış iğlık • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:31