



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARDAK KEBABI

1/2 kg. Kuşbaşı Kuzu Eti
2 Baş Soğan
4 Diş Sarmısak
2 Domates
3 Sivribiber
2/3 Su Bardağı Süt
5 Çorba Kaşığı Un
1 Yumurta
Tuz
Karabiber
Kekik
1 Dilim Taze Kaşar
Ketçap ya da Salça

Öncelikle kuşbaşı kuzu etini; soğan, sarımsak, domates, biber ile su, tuz ve yağını ekleyerek pişirin. Pişen etleri süzerek başka bir kaba alın ve kekikleyin.

Unu, yumurtayı ve sütü iyice çırpın. Un topakları kalmamasına dikkat edin. Krep hamurundan bir kepçe alarak az yağlanmış teflon tavada 3 dakika bir tarafını, 3 dakika diğer tarafını olmak üzere pişirin. Tarifler dört kişilik verildiğinden 4 krep yeterli olacaktır.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etleri içine yerleştirin. Kasenin dışında kalan krep hamuruyla ağzını kaptın.

Kaseyi ters çevirerek tepsiye yerleştirin.

Kreplerin üzerine krep bohçasının büyüklüğünde bir dilim taze kaşar koyun. Peynirin üzerine bir miktar salça ya da ketçap koyarak 150 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin.