



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARDAK KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
Yeteri kadar sıcak su
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
4 diş sarımsak
3 adet sivri biber
2 adet domates
2/3 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı un
6-8 dilim kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik

Eti tencereye alıp suyunu salıp çekene dek kavurun. Sıcak su ekleyip yumuşayana dek pişirin. Suyunu çekince üzerine sıvıyağ, tereyağı, yemeklik doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsak ekleyip, soğanın rengi dönene dek kavurun. Küp doğranmış biber ve domates ilave edin. Tuz, karabiber ve kekik katıp birkaç dakika birlikte kavurarak kenara alın. Süt ve yumurtayı geniş bir kaba alıp çırpın. Üzerine un ve tuz ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Krep tavaşını hafifçe yağlayıp kızdırın. Hazırladığınız harçtan 1 çorba kepçesi alıp tavaya dökün. Sallayarak yayılmasını sağlayın. Krebi önlü arkalı pişirin. Harç bitene dek işleme devam edin. Pişirdiğiniz kreplerden birini düz bir zemine alıp ortasına hazırladığınız etli harçtan koyun. Krebin kenarlarını ortaya toplayın ve ters olarak yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bir dilim kaşar peyniri koyun. Kalan krepleri de aynı şekilde hazırlayın. Salçayı yarım çay bardağı sıcak suda açıp, çardak kebablarının üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Sıcakken üzerlerine kalan salçalı sosu sürüp servis yapın.



