



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARDAK KEBABI

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
2 adet Kuru Soğan
4 diş Sarımsak
2 adet Domates
3 adet Sivri Biber
2/3 su bardağı Süt
5 çorba kaşığı Un
1 Yumurta
1 yemek kaşığı Tereyağ
100 gr Kaşar Peyniri
1 tatlı kaşığı Salça
Tuz, Kara Biber, Kekik

Önce kuşbaşı eti, soğan, sarımsak, domates, biberle kavurarak pişirin.

Tuz ve tereyağı ekleyin. Suyunu çekince karabiber ve kekik ekleyerek bırakın.

Diğer tarafta unu, yumurtayı ve sütü iyice çırpılarak pürüzsüz bir krep hamuru yapın. Tuz ekleyin. 15 cm. çapında bir teflon tavayı hafifçe yağlayarak bir kepçe krep hamurundan koyup, iki tarafını kızartın.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etlerden iki- üç kaşık içine doldurun. Kaseyin dışında kalan krep hamuru ile üstünü kapatıp, krep bohçasını kaseyi ters çevirerek bir tepsiye yerleştirin. Bütün krepleri aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine birer dilim kaşar peyniri koyun. Peynirin üzerine sulandırılmış salça gezdirerek 180 derecelik fırında peynirler eriyene kadar kızartın.

[ML® Çardak Kebabı için tıklayın](#)