



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN SANDIĞI

MALZEMELER

2 SU BARDAĞI SÜT

3 YUMURTA

2 SU BARDAĞI UN

2 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

TUZ

KEBAP İÇİN:

350 GR KUŞBAŞI ET (BONFILELİK ET TERCİH EDİLİR)

1 İRİ BOY SOĞAN

100 GR BEZELYE

1 İRİ BOY HAVUÇ

2 ORTA BOY HAVUÇ

1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA

TUZ

Ön hazırlık olarak krepı hazırlayalım. Bir kaptı yumurtaları, sütü, unu, sıvı yağı ve tuzu mikserle çırpalım. Teflon tavayı hafifçe yağlayarak birer kepçe krep hamuru boşaltalım. Arkalı önlü pişen krepleri bekletelim. Tencereye sıvı yağı alarak küçük kuşbaşı iriliğinde doğranmış etleri ilave edelim. Etlı suyunu bırakıp çekene dek pişirelim. Etlı sadece yağı ile kaldırıldığında küp doğranmış soğanları ilave edip birkaç dakika daha kavuralım. Salçayı ilave edip birkaç kez çevirerek bezelyeleri, tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ve etlerle sebzelerin üzerini hafifçe aşacak kadar kaynar suyu ilave edelim. Ağır ateşte kebabi pişmeye bırakalım. On dakika sonra kuşbaşı iriliğinde doğranmış patatesleri ilave edelim. Etlı ve sebzeler yumuşayana dek yemeğimizi pişirelim. Ateşten almadan 5 dakika önce tuzu ve baharatlarını ilave edelim. Kebabi ateşten alalım ve iyice ılıtalım. Krepleri bir tatlı kaşesinin içine çukurlaştırarak yerleştirelim. İçlerine kebabi paylaşarak, kreplerin kenarlarını etin üzerine doğru çevirerek kapatalım. Krep bohçalarını hafifçe yağlanmış fırın kabına ters çevirerek çıkaralım. Tencerede kalan yemeğın sosunu krep bohçalarının üzerine gezdirerek üzerlerine 1 domates dilimi koyalım ve üzerlerine kurdan batırarak sabitleyelim. Krep bohçalarını önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10 dakika kadar pişirelim ve fırından alıp sıcakken servis yapalım.



Fotoğraf "Hatice Özyol" tarafından gönderildi. 22.01.2015