



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÖLCÜK KEBABI (İZMİT)

4 Kişilik Malzeme:

400 Gr Kuzu eti,  
100 gr. Tereyağı,  
2 ad. Soğan,  
3 ad. Domates,  
4 ad. Yeşil biber,  
100 gr. Mantar,  
200 gr. Kaşar peynir,  
4 ad. Krep,  
kekik,  
tuz,  
karabiber,  
az soya sos,  
az Kapari çiçeği.

Yapımı:

Tereyağı eritilip, soğanlar kavrulur. Et ilave edilip suyu çekinceye kadar kavrulur. Daha sonra mantar, yeşil biber, domates, soya sos, kapari çiçeği, tuz, karabiber ve kekik ilave edilip pişirilir. Soğumaya alınıp, süzdürülür. Hazırlanan harç kreplerin içine konup sarılır. Üzerine kaşar peyniri ilave edilerek, salamandıra da pişirilir.

---