



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRDE KEBABI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

500 gr Kuzu Et
1 Adet Kuru Soğan
3 Adet Domates
2 Adet Yeşil Biber
1 Adet Kırmızı Biber
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
Tuz - Karabiber - Kekik
Krep Malzemesi:
2 Su Bardağı Süt
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Un
Yarım Yeşil Biber
Yarım Kırmızı Biber
3 Dal Maydanoz
Tuz - Karabiber - Pulbiber
Üzeri için:
4 - 5 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı pul biber

Et ister kuşbaşı istenirse jülyen şekilde doğrayarak yağın ısıttığımız tencerede kavuralım.

Etler suyunu çekince, doğradığımız soğanı, biberleri ve domatesi sırası ile ilave edelim ve pişirelim. Üzerine bir bardak kadar su ilave ederek etler iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirelim. Baharatlarını da ilave ederek ocaktan alalım.

Krep malzememizi hazırlayalım. Karıştırma kabımızın içerisine ince ince doğradığımız biberler ve maydanozu ilave edelim. Yumurta, süt ve

baharatlarını da ilave ederek en son un katıp çırpalım. Krep tavamızı sıvı yağ ile hafif yağlayarak iyice ısıtalım ve çok kalın olmayan kreplerimizi arkalı önlü pişirelim.

Hazırladığımız krepleri üst üste yerleştirelim ve bıçak ile dikdörtgen şekilde keselim.

Uygun bir kabın içerisine önce krep sonra et, yine krep ve et yerleştirelim. En üste yine krep yerleştirelim.

Kırde kebabı için, Kabımızı servis tabağına ters çevirerek alalım ve üzerine bir kaşık yoğurt yerleştirelim. Tereyağını da kızdırarak pulbiberi katıp yoğurdun üzerine gezdirelim.



© lezzetler.com tarif no:176397 • adı:Kirde Kebabı (Bursa) • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:12