KREPLİ KEBAP

750 gr kuşbaşı et
1 adet soğan
1 adet havuç
3 adet patates
250 gr mantar
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlıkaşığı kekik
Krep hamuru için:
2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
Yeterince yağ
8 dilim kaşar peyniri
2 adet domates
6 adet sivribiber

Önce eti ve piyazlık doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar 3 çorba kaşığı margarinle kavurun. Havuçları halka halka dilimleyin. 3 dakika daha kavurun. Kuşbaşı doğranmış patatesi ve dörde bölünmüş mantarları ekleyip, pişirmeye devam edin. Biraz su ilave edip, ağır ateşte yumuşayana dek pişirin. Tuz ve biberini ilave edin.
Ayrı olarak krep için yumurtalar, un, süt, tuz ve margarin mutfak robotunda karıştırın. Tavayı yağlayın. Krep hamurundan 1 kepçe alıp tavaya dökün. Tavayı sürekli sallayarak hamuru tavaya yayın. İki yüzünü de pişirin. Bütün krepleri pişirdikten sonra kreplerden birini çukur bir kaseye yerleştirin. Kenarlarını sarkıtın.Ilık olan kebaptan delikli bir kepçe ile alıp, krebin ortasına koyun. Krebi bohça biçiminde toplayın. Kaseyi hafifçe yağlanmış küçük bir tepsiye ters çevirin. Diğer krepleri de aynı şekilde tepsiye koyun. Üzerlerine kaşar dilimlerini yerleştirin.Tencerede kalan etin sosunu tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 5 dakika ısıtın. Fırından çıkarıp, krebin üzerine 1 dilim domates ve biber koyup, kürdanla tuttturun.

© lezzetler.com tarif no:125674 • adı:Krepli Kebap • gönderen:siyami kutsi • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:34