KREPLİ KEBAB

Malzemeler:
Kebap için:
500 gram kuşbaşı et
200 gram mantar
2 patates
1 havuç
1 soğan
3 yemek kaşığı margarin
tuz
karabiber
kekik.
Krep için:
2 bardak süt
3 yumurta
2 bardak un
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 kaşık tereyağı
yeterince tuz ve karabiber.
Üzeri için:
5 kaşık rendelenmiş kaşarpeyniri
1 adet domates
6 adet yeşil sivribiber
kürdan.

Hazırlanışı:
Yağı tencerede eritin. Etleri ve doğranmış soğanları tencereye koyun. Etler suyunu salıp, çekene kadar kavurun. Havucu dilimleyerek katın. Patatesleri doğrayın. Mantarları dörde bölerek tencereye ilave edin. Hepsini 5 dk. daha kavurun. Üzerini aşacak kadar su koyup ağır ateşte yumuşayana kadar pişirin. Krep için yumurtaları çırpın. Unu süt ile ezerek karıştırıp süzgeçten geçirin. Çırpılmış yumurta, unlu sütlü karışım, kabartma tozu, tuz, sıvıyağ ve karabiberi karıştırarak sulu bir hamur haline getirin. Bir tavada l çorba kaşığı margarini eritin. Hazırladığınız hamurdan l kepçe alıp, tavaya dökün. Tavayı sallayarak hamurun eşit bir biçimde yayılmasını sağlayın ve arkalı önlü pişirin. Tüm hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Pişirdiğiniz bir krep yufkasını çukur bir kâseye yerleştirin. Kenarlarını dışa taşırın. Hazırladığınız kebaptan delikli kepçe ile bir miktar alıp, yufkanın ortasına koyun. Kâsenin dışına taşan yufka- i nın kenarlarını üzerine örterek yerleştirin. Diğerlerine de aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine tencerede kalan etin sosunu azar azar gezdirip, kaşarpeyniri rendesini serpiştirin. En üste 1 domates dilimi ve 1 dilim biber yerleştirin. Ortasını kürdanla tutturun. Isıtılmış orta dereceli fırında 10 dakika pişirerek, sıcak servis yapın.

ML® Krepli Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7865 • adı:Krepli Kebab • gönderen:siyami • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:22