



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA BOHÇA KEBABI

<https://migros.com.tr>

500 gr. kuşbaşı dana
1 adet soğan
1 adet domates
2 adet yeşil biber
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber
Krep için:
300 ml. süt
1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
Tuz
1 fincan sıvıyağ
sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
300 ml. süt
Tuz
Karabiber

1. Etleri tencereye koyup suyunu salıp, çekene kadar pişirin.
2. Daha sonra doğranmış soğanı, biberi ve domatesi ekleyip 10 dk pişirin.
3. Son olarak bezelye, tuz ve baharatları koyun.
4. Biraz daha pişirip, ocaktan alın.
5. Krep için süt, un, yumurta, tuz ve sıvıyağını karıştırın. Krep tavaında ince krepler pişirin.
6. Beşamel sosu için; sos tenceresine tereyağını koyup, eritin.
7. Üzerine unu ekleyip, kavurun.
8. Daha sonra sütü azar azar döküp, topaklanmaması için sürekli karıştırın ve koyu bir kıvam alana kadar pişirin.
9. Tuz ve karabiberini de ekleyin. Daha sonra ocaktan alın.
10. Krebin içine harcı koyup kare olacak şekilde katlayıp fırın tepsisine alın.
11. Üzerine beşamel sos ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

