



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

800 gr. kuşbaşı Kuzu eti
1 ad. Soğan
1 ad. Sivribiber
100 gr. Mantar
1 ad. Havuç
2 ad. Domates
2 ad. Dolmalık biber
2 ad. Patates
Margarin

Yağ eritilip, soğan kavrulur. Havuç ilave edilir. Kuzu kuşbaşı katılarak kavrulur. İnce doğranmış sivribiber, domatesin bir adedi (kabuğu soyulmuş) ilave edilip, pişmeye bırakılır. Tam pişmeden tepsiye dökülür ve fırına verilir. Piştikten sonra mantar, kuşbaşı patates (kızarmış), az maydanoz ilave edilerek krepe sarılır ve üzerine kalan domates dörde bölünerek sarılan krebin üzerine, 1 adet domates, 1 ad. biber ve sosundan da konularak orta hararetli fırında 10 dk. pişirilir.

Krep : 250 gr. una 2 ad. yumurta ve az erimiş tereyağı, yeteri kadar süt koyarak çırpılır. Çırpılan karışım süzdürülür ve 26 cm. genişliğindeki teflon tavada içine yağ sürülerek, bir kepçe karışım tavaya dökülerek alt, üst pişirilir.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019