



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANİSA KEBABI

350 gr koyun kuşbaşı
1 adet iri kuru soğan
2 adet havuç
2 adet sivri biber
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
2 adet domates
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Krep için:
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1,5 çay bardağı un
3-4 dal dereotu
2-3 dal maydanoz
Yarım çay kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, sıvı yağda kavrulur. Üzerine havuç eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra kuşbaşı et ve doğranmış biber katılır. Et suyunu bırakıp çekince salça, küp doğranmış domates, tuz eklenir. Birkaç dakika sonra sıcak su katılır, 15 dakika sonra ateşten alınır. Maydanoz ve dereotu çok ince kıyılır. Üzerine kalan krep malzemesi eklenir, iyice çırpılır. Az yağlanmış tavaya krep hamuru dökülür iki yüzü pembe renkte kızartılır. Krep komposto kasesine yerleştirilir. İçine yeteri kadar etli malzeme suyu süzülerek konur. Ağız büzdürerek kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir.

