



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

500 gram kuşbaşı kuzu eti
2 adet patates
2 adet soğan
150 gram tereyağı
4 su bardağı su
4 adet sivri biber
1 adet yumurta
1 dal maydanoz
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet domates
3 çay bardağı un
1 su bardağı süt
1 dal dereotu

Tereyağını eritip kıyılmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Etleri ve ince ince dilimlediğiniz havuçları ilave ederek 20 dakika daha kavurun. Üzerine 4 bardak su, küp küp doğranmış patates, bezelye, kıyılmış sarımsak ve tuzu ekleyerek suyunu çekene kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Yemeğin suyunu süzüp üzerine kekik ekin. Kalan suyunu çekmesi için fırında 10 dakika pişirin.

Krep için un, yumurta ve tuzu bir kabın içinde karıştırın. Sütü ağır ağır ilave ederek sahlep kıvamına gelene kadar çırpın. İçine kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edin. Hamurdan tavaya ince bir tabaka dökerek önlü arkalı pişirin.

Hazırladığınız krepleri bir kaseye oturatarak içine etle hazırlanan malzemeleri yerleştirin ve bohça şeklinde katlayın. Bohçaları ters çevirerek ısıya dayanıklı cam fırın kabına dizin. Üzerine yuvarlak domates dilimleri koyarak 200 derece fırında 10 dakika pişirin.

