



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

<https://www.muratbey.com.tr>

500 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı bezelye
2-3 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
2 su bardağı su
Tuz, Karabiber, Pul biber
Sıvı yağ
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı Muratbey tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Muskat rendesi
Krep için:
2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 su bardağı Muratbey Plus Taze Kaşar Peynir rendesi

Yumurta, un, süt, su ve tuzu iyice karıştırın. Diğer tarafta krep tavanızı ısıtın, içerisine bir damla yağ ekleyip bir peçete ile bu yağı tavaya yayın. Ardından krep harcınızdan bir kepçe tavaya alın. Krep hamurunuzun üzerinde baloncuklar olduğunda diğer tarafını çevirin ve bu şekilde tüm krep harcınızdan krepler elde edin.

İç harç için: Tencereye sıvı yağı ekleyin, etleri ilave edin ve suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurun. Küçük küpler şeklinde doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından 1-2 dakika arayla biber, havuç, bezelye ve sarımsağı ekleyip soteleyin. Daha sonra kabukları soyulmuş doğranmış domatesleri tavaya ilave edin. Tuz, karabiber, pul biber ve suyu da ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin ve kenara alın. Beşamel sos için: Bir tavaya Muratbey tereyağı koyup eritin üzerine unu ekleyip kavurun, süt, tuz, karabiber ve muskat rendesini ekleyip sos kıvamı aldığı anda ateşten alın.

Kreplerin bir tanesini alın ve kenarları dışarı taşacak şekilde çukur bir kâsenin içine oturtun, kreplerin içine hazırladığımız iç harçtan doldurup kenara sarkan parçalarla üzerini kapatın. Daha sonra yağlanmış fırın tepsisine kâsedeki hazırladığımız içli krep kaseyi ters çevirerek tepsiye yerleştirin. Üzerlerine beşamel sos gezdirin ve Muratbey D vitaminli taze kaşar dilimini yerleştirin. Peynirin üzerine domates dilimi ekleyin ve en üstünü biberiye ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151027 • adi:Manisa Kebabi • gönderen:nadja • indirme tarihi:14.04.2025 - 14:00