



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANİSA KEBABI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 adet sođan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 100 gram mantar
- 200 gram küçük kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet yumurta (krep için)
- 1 su bardađı süt (krep için)
- 1 ay bardađı un (krep için)
- 2 orba kaşığı sıvı yağ (krep için)
- 4 dilim taze kaşar peyniri
- 1 ay kaşığı karabiber, kekik, fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirip, hamur kabına alın. Yumurta, süt ve unu karıştırın. Akıcı bir hamur elde edin. Krep tavaında 4 adet krep yapın. Soğanı kp küp keserek soteleyin. İçine eti, yarım çay bardağı suyu, havuç, patates ve mantarı ilave ederek pişirin. Sođumaya bırakın. Fırın sütlaç (toprak) kaplarını yağlayıp krebi içine dşeyin. İini harçla doldurun. Bohça gibi kapatıp bir dilim kaşar peynirini üstüne koyarak 180 derecelik fırında kaşar peyniri eriyince kadar pişirin. Servis yapın.

