MANİSA KEBABI

MALZEMELER
Kuzu eti (kuşbaşı) 500 gr.
Havuç 2 adet
Bezelye 1 su bardağı
Soğan 2 adet
Kekik1 tatlı kaşığı
Margarin 150 gr.
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 4 su bardağı
Domates 2 adet
Biber (sivri) 4 adet
Un 3 çay bardağı
Yumurta 1 adet
Süt 1 su bardağı
Maydanoz 1 dal
Dereotu 1 dal

YAPILIŞI
Margarini 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 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. Bu arada kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edin. Hazırladığınız hamurdan teflon tavaya ince bir tabaka dökerek önlü arkalı pişirin. Hazırladığınız krepleri bir kase içersine oturtarak içine etle hazırlanan malzemeleri yerleştirin ve bohça şeklinde katlayın. Bohçaları ters çevirerek Borcam fırın tepsisine dizin. Üzerine yuvarlak domates dilimleri koyarak 200 derece fırında 10 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:43473 • adı:Manisa Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.05.2024 - 23:40