



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANİSA KEBABI

3 çorba kaşığı margarin  
750 gr kuşbaşı kuzu eti  
1 adet soğan  
1 adet havuç  
2 adet patates  
200 gr mantar  
tuz  
karabiber  
kekik  
krep hamuru için:  
3 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
2 su bardağı un  
sıvı yağ  
8 dilim kaşar peyniri  
2 adet domates  
6 adet sivribiber

Eti ve piyazlık doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar 3 çorba kaşığı margarinde kavuralım. Havuçları halka halka dilimleyelim. 3 dakika daha kavuralım. Kuşbaşı doğranmış patatesi ve dörde bölünmüş mantarları ekleyip, pişirmeye devam edelim. Biraz su ilave edip, ağır ateşte yumuşayana dek pişirelim. Tuz ve biberini ilave edelim.

Krep için yumurtalar, un,süt,tuz ve sıvı yağı mutfak robotunda karıştıralım. Teflon tavayı yağlayalım. Krep hamurundan 1 kepçe alıp tavaya dökelim. Tavayı sürekli sallayarak hamuru tavaya yayalım. İki yüzünü de pişirelim. Bütün krepleri pişirdikten sonra Kreplerden birini çukur bir kaseye yerleştirelim. Kenarlarını sarkıtalım. Ilık kebaptan delikli bir kepçe ile alıp,krebin ortasına koyalım.Krebi bohça biçiminde toplayalım.Kaseyi hafifçe yağlanmış küçük bir tepsiye ters çevirelim. Diğer krepleri de aynı şekilde tepsiye koyalım. Üzerlerine kaşar dilimlerini yerleştirelim.

Tencerede kalan etin sosunu tepsiye dökelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 5 dk ısıtalım. Fırından çıkarıp,krebin üzerine 1 dilim domates ve biber koyup,kürdanla tutturalım.

[ML® Dostan için tıklayın](#)



