



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANİSA KEBABI

### MALZEMELER:

500 gram kuşbaşı et  
2 orta boy havuç  
2 orta boy patates  
200 gram bezelye  
2 orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
2 orta boy domates  
50 gram margarin  
Kekik  
Tuz  
5 su bardağı su  
Krep malzemesi:  
Yarım su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 yumurta  
1 dal maydanoz  
1 dal dereotu  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Soğanları ince kıyın, margarinle pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçları ince ince dilimleyin, etlerle birlikte soğanlara ekleyin, 20 dakika kadar pişirin. Üzerine 5 su bardağı su, patates, bezelye, sarımsak ve tuz koyarak 45 dakika kaynatın, iyice pişen malzemeleri süzgeçten geçirip bir tepsiye yayın, üzerine kekik serpip suyunu çekmesi için 10 dakika 180 derece fırında pişirin. Krep için un, yumurta, süt ve tuzu iyice çırpın. Karışıma en son ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Teflon tavada ince krepler yapın. Hazırladığınız krepleri bir kaseye oturtun, içine etli harcı yerleştirin, bohça şeklinde katlayıp, ters çevirerek tepsiye dizin, üzerlerine birer dilim domates koyarak 180 derece fırında 10 dakika pişirin, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "toprakana" tarafından gönderildi. 14.08.2016