



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

Oktay Usta

3 yumurta
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
İç harcı için:
yarım kg kuzu eti
1 soğan
2 patates
5 adet mantar
sıvıyağ
tuz
karabiber
Fesleğen sos için:
1 domates
1 çorba kaşığı salça
fesleğen

Manisa kebabının iç harcı için et sıvıyağda sotelenmeye alınır. Daha sonra üzerine soğan eklenerek sotelenir. Daha sonra mantar doğranarak ilave edilir. Biraz su ve baharat eklenerek pişirilir. Etler ve mantarlar pişince içerisine diğer taraftan kızartılmış küp patatesler eklenir.

Diğer taraftan krep hazırlanır. Bunun için karıştırma kabına yumurta alınarak çırpılır. İçerisine süt, sıvıyağ ve biraz tuz eklenerek alabildiği kadar (yaklaşık 1,5 su b.) un ilave edilir. Hazırlanan krep hamurundan ince krepler yapılır.

İç harç ve krep hazır olunca krep yayılır, orta kısmına harç konularak önce karşılıklı kenarları daha sonra diğer kenarları kapatılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Daha sonra üzerine 1 dilim domates, 1 dilim biber ve bir dilim kaşar peyniri konularak kürdanla tutturulur. 190 derecelik fırında pişirilir.

Kebap pişerken fesleğenli sos hazırlanır. Bunun için 1 domates renderelir. Üzerine salça ve biraz tuz eklenir. Ocaktan alınmasına yakın Doğranmış fesleğen eklenir. Kebap pişince sos ile servis yapılır.