MANİSA KEBABI

1 kg. kuzu kuşbaşı et
1 adet havuç
2 adet patates
4 yemek kaşığı tereyağı
300 gr. mantar
1,5 bardak sıcak su
Tuz, pulbiber, karabiber
Krep Hamuru İçin:
3 yumurta
5 bardak süt
2,5 su bardağu un
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Üzeri İçin:
İri dilimlenmiş kaşar peyniri
Domates, maydanoz

Etleri ve ince doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.
Terayağını, yuvarlak doğranmış havucu, iri doğranmış mantarları ve küp küp doğranmış patatesleri de ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra sıcak su ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Krep için yumurta, un, süt ve sıvıyağı karıştırın. Teflon tavayı yağlayın. Krep hamurundan 1 kepçe alarak yağlanmış tavaya dökün ve tavayı çevirerek karışımı tavaya yayın. İki tarafınıda pişirin. Krep harcı bitene kadar aynı işlemi tekrar edin.
Tüm krepler piştikten sonra kreplerden birini alıp içine kebaptan bir miktar koyarak bohça şeklinde toplayın ve açık yer alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Diper krepleride aynı şekilde tepsiye yerleştirin.
Üzerlerine 1 dilim kaşar peyniri koyarak ve etin kalan sosunu da ilave ederek önceden 200 derece ayarlı fırında kaşar peynirleri eriyene kadar ısıtın.
Servis tabağına aldığınız kebapların üzerine 1 dilim domates ve maydanozla süsleyip sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60168 • adı:Manisa Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:14