



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 için:
3 yumurta
5 bardak süt
2,5 su bardağı un
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Üzeri için:
İri dilimlenmiş kaşar peyniri
Domates, maydanoz

Etleri ve ince doğranmış soğanı etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.

Tereyağını, 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 yumuşayınca 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 tarafında 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. Diğer 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 kebabların üzerine 1 dilim domates ve maydanozla süsleyip sıcak sıcak servis yapın.