MANİSA KEBABI

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
İçi için:
1 kg yağsız kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kg arpacık soğan
2 adet kırmız biber
1 çay bardağı su
Tuz, karabiber, kekik

Öncelikle tencerenin dibi ısındıktan sonra tereyağını da kuzu kuşbaşını pembeleşene kadar soteleyin. Kabukları soyulmuş bütün arpacık soğanları ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış kırmız biberi ve suyu ekleyin. Kısık ateşte 1 saat et suyunu çekene kadar pişirin. İneceğine yakın tuz, karabiber ve kekik ilave edip karıştırın. Soğuması için bir kenara alın. Hamur için elenmiş unun ortasını havuz şeklinde açın. Yoğurt, sıvıyağ ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika dinlendirin. 30x30 cm büyüklüğünde bir hamur açın. Yağlanmış ısıya dayanıklı bir cam kabın dibine dolmalık fıstıkları serpiştirin. Üzerine de kenarları sarkacak şekilde hamuru yerleştirin. Soğuyan etli harcı yayın ve kenarlardan sarkan hamuru üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra ters çevirip servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:71180 • adı:Manisa Kebabı • gönderen:Yurdal • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:32