



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

MANİSA KEBABI

1 Adet Havuç
250 g Kuşbaşı Et
1 Adet Domates
İsteğe Bağlı Baharat
1/2 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Un
1 Çay Bardağı Yumurta

Yağda soğanları soteleyelim. Havuç ve kuşbaşı eti ekleyip birlikte kavuralım. Daha sonra baharatlar ve küp doğranmış domatesi de ilave edip iyice pişirelim. Krebi hazırlayalım Pişen eti kreplerin ortasına yerleştirelim ve domatesleri halka olarak kesip üzerine koyalım. Bohça şeklinde saralım. Isınmaları için 1-2 dakika fırınlayıp servis yapalım.

