



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANİSA KEBABI

Ayşenur Oksal

1/2 Adet Havuç
100 g Kuşbaşı Et
1 Adet Domates
50 g Rendelenmiş Kaşar
1/2 Çay Kaşığı Kimyon
1 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Kekik
İsteğe Bağlı Tuz
1 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Un
2 Adet Yumurta
Sos İçin:
1 Adet Domates
1 Diş Sarımsak
2 Çay Kaşığı Zeytinyağı
1/2 Çay Kaşığı Kuru Fesleğen
İsteğe Bağlı Tuz

Yağda soğanı soteleyelim. Havuç, sarımsak ve kuşbaşı eti ekleyip birlikte kavuralım. Daha sonra baharatlar ve küp doğranmış domatesi ekleyip iyice pişirelim. Sos için; domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkaralım, zeytinyağını küçük bir tencerede kızdırıp içine önce domatesini, sonra sarımsak ve tuzunu atıp, 10 dakika boyunca orta ateşte pişirelim. Krepi hazırlayalım. Pişen eti kreplerin ortasına yerleştirip bohça şeklinde saralım. Üzerine rendelenmiş kaşarımızı da koyalım. Erimeleri için 1-2 dakika fırınladıktan sonra sosunu döküp servis yapalım.