



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANİSA KEBAP (DÜDÜKLÜ)

MALZEMELER:

KEBAP İÇİN:

750 gr. süt danası kuşbaşı et (küçük doğranmış)
3 kaşık sıvı yağ
2 soğan, 2 biber, 2 domates (veya yarım kaşık salça)
1 paket yemeklik mantar (200 gr.)
Tuz

Karabiber

KREP HAMURU İÇİN:

3 yumurta
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı ilave un
2 su bardağı süt
1 kahve kaşığı tuz
1 çorba kaşığı erimiş yağ

YAPILIŞI:

- 1- Dödüklü tencereye et, ince doğranmış soğan, biber, domates, tuz, karabiber, yıkanıp 2- 3 parçaya bölünmüş mantar konup karıştırılır.
- 2- Kapak kapatılıp ocağa konur. Buhar çıktıktan sonra hesap edilmek üzere 20 dakika pişirilir. (Et, yağına kalmalıdır.)
- 3- KREP YAPILIŞI: Bir kaptaki yumurtalar, tuz, erimiş yağ ve un, azar azar süt konup ezilir. Sütün tamamı konup sulu bir hamur yapılır.
- 4- Küçük bir tava yağlanır. Bu hamurdan küçük bir kepçe konup yayılır, pişirince ters çevrilir.
- 5- Pişen krepler tavadan alınıp yarısına 1 kaşık mantarlı kebab konur. İkiye katlanır. Servis tabağına sırt sırta yerleştirilir.