



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANİSA KEBABI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 100 gram mantar
- 200 gram küçük kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet yumurta (krep için)
- 1 su bardağı süt (krep için)
- 1 çay bardağı un (krep için)
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ (krep için)
- 4 dilim taze kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı karabiber, kekik, fesleğen
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondodan geçirip, hamur kabına alın. Yumurta, süt ve unu karıştırın. Akıcı bir hamur elde edin. Krep tavaında 4 adet krep yapın. Soğanı küp küp keserek soteleyin. İçine eti, yarım çay bardağı suyu, havuç, patates ve mantarı ilave ederek pişirin. Soğumaya bırakın. Fırın sütlaç (toprak) kaplarını yağlayıp krebi içine döşeyin. İçini harçla doldurun. Bohça gibi kapatıp bir dilim kaşar peynirini üstüne koyarak 180 derecelik fırında kaşar peyniri eriyince kadar pişirin. Servis yapın.

