

Bohca Kebabi

Malzemeler

Krep malzemeleri:

2 Yumurta

1 silme tatli kasigi tuz

1.5 Su bardagi sut

1 sise soda

2 yemek kasigi yag

2 su bardagina yakin un

Ic malzemesi:

500 gr kucuk kusbasi et

1 buyuk kuru sogan

3 adet yesil biber

2 orta boy domates

1 su bardagi bezelye

1.5 cay kasigi karabiber,

1 tatli kasigi kirmizi toz biber

Tuz

Besamel sos:

1.5 su bardagi sut

1 tepeli yemek kasigi un

1 yemek kasigi tereyagi

Tuz ve karabiber

Uzerinin sosu icin:

1 yemek kasigi tereyagi, yarisi zeytinyagi da olur

1 tatli kasigi salca

Yapilisi

Oncelikle krepleri hazirlayin.Etleri kizgin tencereye alin. Sulaninca altini kisin ve suyunu cekene kadar pisirin.Etler suyunu cekince tuz, sogan, biber ve domatesi ekleyin. Suyunu cekmeye yakin baharatlari atin.Suyunu cekince ocaktan alin.Kreplerden birini yuvarlak bir kasenin icine serin.Krepin orta kismina 3 yemek kasigi kadar ic harcindan koyun. Krepin kenarlarini ortaya dogru toplayarak harcın uzerini kapatın.Doldurulmus krepleri. yaglanmış fırın tepsisine ters çevirin.Besamel sos için: tereyagini eritin. Icinu unu koyup un kokusu gidene kadar kavurun. Soguk sutu ekleyip hizlica karistirin ki topaklanma olmasin. Tuz ve karabiberini ekleyin. Kaynamaya baslayinca altini kapatın. Koyu olursa biraz sut ekleyip kivamini acabilirsiniz. Besamel sostan, her bohcanin uzerine 2 yemek kasigi kadar dokup yayın.200 derecelik firinda besamel soslar kizarana kadar pisirin.En uste eritip kizarttiginiz 1 yemek kasigi tereyagi ve 1 tatli kasigi salcali sosdan gezdirin.Sicak olarak servis yapin.Afiyet olsun.