

Manisa Kebabi

Malzemeler

Harc için:

3 corba kasigi margarin

750 gr kusbasi kuzu eti veya inek eti - 1 adet kuru sogan

1 adet havuc - 2 adet patates - 200 gr mantar

Karabiber - Kekik - Tuz

Krep hamuru için:

3 adet yumurta - 2 su bardagi sut

2 su bardagi un - Sivi yag

8 dilim kasar peyniri - 2 adet domates - 6 adet sivri biber

Yapilisi

Eti ve piyazlik dogranmis sogani etler suyunu birakip cekene kadar 3 corba kasigi margarinle kavuralim.

Havucdari halka halka dilimleyin ve 3 dakika kadar daha kavuralim.

Kusbasi dogranmis patatesi ve dorde bolunmus mantarlari ekleyip pisirmeye devam edelim.

Biraz su ilave edip kisik ateste yumusayana kadar pisirelim.

Tuz ve biberini ilave edelim.

Krep icin yumurtalar, un, sut, tuz ve sivi yagi robotta karistiralim.

Teflon tavayi yaglayalin.

Krep hamurundan 1 kepce alip tavaya dokelim.

Tavayi surekli sallayarak hamuru tavaya yayalim.

lki yuzunu de pisirelim.

Butun krepleri pisirdikten sonra kreplerden birini cukur bir kaseye yerlestirelim.

Kenarlarini sarkitalim. Ilik kebaptan delikli bir kepceyle alip, krepin ortasina koyalim.

Krepi bohca biciminde toplalim.

Kaseyi hafifce yaglanmis kucuk bir tepsiye ters cevirelim.

Ayni isi sekiz defa yapalim. Peynir dilimlerini uzerlerine koyup onceden isitilmis 200 derecelik firinda 5 dakika isitalim.

Firindan cikinca krepin ustune 1 dilim domates ve biberi kurdanla tutturup servis yapabilirsiniz

Afiyet olsun...