

Tavuklu Manisa Kebabi

Malzemeler

500 gr. pilic gogus

2 sogan

2 yemek kasigi Yemek Harci

3 yemek kasigi sivi yag

1 cay kasigi karabiber

1 cay kasigi kori

1 tatli kasigi tuz

Krep icin Malzemeler:

3 adet yumurta

1,5 su bardagi un

1,5 su bardagi sut

1/2 cay bardagi sivi yag

1 cay kasigi tuz

Uzeri icin Malzemeler:

4 dilim kasar peyniri

4 dilim domates

1 yemek kasigi ince dogranmis maydanoz

Yapilisi

Oncelikle Pilic etlerini kup seklinde dograyarak yikanir ve suyu suzdurulur. Halka halka dogranan soganlar, tencereye koyularak 3 yemek kasigi sivi yagda rengi donene kadar kisik ateste kavrulur. Soganlar seffaflastiginda pilic etleri ilave edilerek orta harli ateste kavrulur. Etler pistiginde yemek harci, tuz ve baharatlar da eklenerek ocagin alti kapatilir. Krep icin gerekli tum malzemeler derince bir kaseye konularak, tamamen puruzsuz bir karisim olana dek cirpilir. Ilk krep dokulmeden once 1-2 damla yag damlatilmis krep tavasi biraz kizdirilerek karisimdan 1 kepce dokulur. Krebin kenar kisimlari kivrilarak tavadan ayriliyorsa ve tava hafifce sallandiginda yuzeyinde hareket ediyorsa pismistir diger yuzu de ayni sekilde pisirilir. Elde edilen kreplerin her biri cukur kaseler icerisine konularak, pisirdigimiz tavuklu harctan 2-3 yemek kasigi kadar icerisine konularak krebin kenar kisimlari uzerine kapatilir. Kaseler ters cevrilerek bohca seklindeki krepler firin kabi icerisine yerlestirilir. Her birinin uzerine 1'er dilim kasar peyniri ve onun da uzerine domates dilimi yerlestirilir. Tavuklu harcın kalan suyundan uzerine gezdirilerek, onceden isitilmis 200 dereceye ayarli firinda yaklasik 15 dakika tutulur. Firindan ciktikten sonra uzerine ince ince kiyilmis maydanoz serpistirilerek servise sunulur.ellerimize saglik