

Manisa Bohça Kebabı

Toplam 115 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılımlar 10/10

Manisa bohça kebabı kuşbaşı etli bezelyeli harcın ince kreplere sarımsak, kaşar ve tereyağla zartan gösterişli ana yemektir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 su bardağı Haşlanmış bezelye
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 2.5 su bardağı Un
- 3 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kırmızı biber

Yapılışı

1. Dana kuşbaşı eti sıyağda 8 dakika mühürleyin.
2. Kuru soğan, sarımsak ve yeşil biberi ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Domates, domates salçası, bezelye, tuzun yarısını, karabiber ve kırmızı biberi ekleyin.
4. Et harcını 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Unun 1.5 su bardağı, sütün 1.5 su bardağı, yumurta ve kalan tuzla akışkan krep hamuru çırpın.
6. Krep hamurundan 6 ince krep pişirin, her yüzünü 1 dakika tavada tutun.
7. Tereyağında kalan unu 2 dakika kavurun, kalan sütü ekleyip beşameli 6 dakika koyulaştırın.
8. Krepleri kaseye yerleştirip et harcıyla doldurun, kapatıp pepsiye ters çevirin.
9. Bohçaları üstüne beşamel ve kaşar peyniri koyup 190°C fırında 15 dakika kızartın.

Et harcını tep içine koymadan 10 dakika dinlendirmek hamurun y1rtılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Bohçaları fırında sadece domates sosu ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta