ÇARDAK KEBABI

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti

2 adet Kuru Soğan

4 diş Sarımsak

2 adet Domates

3 adet Sivri Biber

2/3 su bardağı Süt

5 çorba kaşığı Un

1 Yumurta

1 yemek kaşığı Tereyağ

100 gr Kaşar Peyniri

1 tatlı kaşığı Salça

Tuz, Kara Biber, Kekik

Yapılışı:

Önce kuşbaşı eti, soğan, sarmısak, domates, biberle kavurarak pişirin.

Tuz ve tereyağ ekleyin. Suyunu çekince karabiber ve kekik ekleyerek bırakın.

Diğer tarafta unu, yumurtayı ve sütü iyice çırparak pürüzsüz bir krep hamuru yapın. Tuz ekleyin. 15 cm.çapında bir teflon tavayı hafifçe yağlayarak bir kepçe krep hamurundan koyup, iki tarafını kızartın.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etlerden iki- üç kaşık içine doldurun. Kasenin dışında kalan krep hamuru ile üstünü kapatıp, krep bohçasını kaseyi ters çevirerek bir tepsiye yerleştirin. Bütün krepleri aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine birer dilim kaşar

peyniri koyun. Peynirin üzerine sulandırılmış salça gezdirerek 180 derecelik fırında peynirler eriyene kadar kızartın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

Afiyet olsun......