KASE KEBABI

6 adet kare milföy hamuru
750 gr dana kuşbaşı
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım kg mantar
1 su bardağı konserve bezelye
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Milföy hamurları unlu zeminde, merdane yardımıyla açılarak biraz büyütülür.Fırın ısısına dayanıklı fırın kaselerinin tersi sıvı yağla yağlanır.
Açılan milföy hamurları ters duran kaselere kaplanır. Bu vaziyette kaseler, tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Bu arada iç malzeme hazırlanır. Tencereye yağ bırakılır. Kızınca et eklenir ve suyunu bırakıp çekmeye başlayana kadar pişirilir.
Sonra üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir ve yumuşayana dek pişirilir.
Daha sonra iri doğranmış biber, ince kıyılmış sarımsak, salça ilave edilir.
Yaklaşık 5 dakika sonra kuşbaşı doğranmış mantar katılır, 10 dakika kadar kadar pişirilir.
Son olarak bezelye, tuz ve karabiber eklenir, kısa süre sonra ateşten alınır.
Pişen milföy hamurları kaseden çıkarılır. Yağlamış fırın tepsisine dizilir.
İçlerine soğumuş, etli iç paylaştırılır. Üzerlerine kaşar serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirilir.

Not: Bu kebap milföy hamuru kullanmadan, kaselere doldurarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1506 | Adı: Kase Kebabı | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 07:41