



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 pişirilir.

# Son olarak bezelye, tuz ve karabiber eklenir, kısa süre sonra ateşten alınır.

# Pişen milföy hamurları kaseden çıkarılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

# İçlerine soğumuş, etli iç paylaşılır. Üzerlerine kaşar serpilir.

# Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar pişirilir.

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