



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BARDAK KEBABI

500 gram kuşbaşı dana eti  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
Yeşil biber  
2 adet domates (ya da ev yapımı domates sosu)  
4-6 adet milföy hamuru  
1 adet yumurta sarısı  
Karabiber  
Tuz  
Kimyon  
Kekik  
Sıvı yağ

Soğanları soyup yemeklik doğrayın.

Tavaya yağı alıp biraz ısıtın ve soğanları yağda hafifçe kavurun.

İçine etleri de ekleyip biraz daha kavurun.

Daha sonra ince ince doğradığınız yeşil biberleri ve rendelediğiniz domatesleri de ekleyin.

Suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

Baharatlarını da ekleyip altını kapatın.

Etleri ısıya dayanıklı bardaklara ya da kaselere bölüştürün.

Kaselerin ağzını yağlı kağıtla kapatıp milföy hamurlarını bardakların üzerine yerleştirin.

Hamurların çok kabarmaması için ortalarına kürdanla delik açın.

Yumurta sarısını çırpıp fırçayla hamurların üzerine sürün.

Fırını 190 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve kaseleri fırına verin. Üstleri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız kaselerin üzerinden yağlı kağıtları alıp etleri milföy hamurlarına ters çevirerek servis edin.

