



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURA ÇEVİR KEBABI

1 kg dana kuşbaşı
2 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
8 adet kare milföy hamuru

Tereyağı ve et tavaya konur, bir kaç dakika börttürölür. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar atılır. Soğanlar gevşemeye başlayınca salça, tuz ve karabiber ilave edilir. 20 dakika kadar pişirilir. 8 adet fırın kasesine paylaşılır. Her kaseinin üzeri milföy hamuruyla kapatılır. 200 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından alınır, hanur altta kalacak şekilde servis tabaklarına ters çevrilir.