



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI KASE KEBABI

Yarım kg kuzu kuşbaşı  
10-15 adet mantar  
2 adet kuru soğan  
2'şer adet domates ve sivri biber  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz, karabiber  
3 adet yufka

Tencereye yağın yarısı konur. İnce kıyılmış soğan atılır, yumuşayınca dek kavrulur. Üzerine sırasıyla et, sivri biber ve domates eklenir. Et suyunu bırakıp, çekince kuşbaşı doğranmış mantar ve tuz, karabiber eklenir. Mantarlar yumuşayınca ateşten alınır. Yufka tezgaha serilir. Yüzeyine yağ sürülürü 4 kenarı içe doğru katlanarak kare şekil elde edilir. Artı şeklinde keserek 4 parçaya bölünür. Diğer 2 yufka da aynı şekilde hazırlanır. 12 adet yufka çıkar. Komposto kasesine kenarlarından sarkıtarak yufka yerleştirilir. İçine yeteri kadar süzölmüş iç konur. Bohça gibi kapatıldıktan sonra yağlanmış tepsiye ters çevrilir. Kebapların üzerine az yağ sürölür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir. Servis yapılacağı sırada üzerine etin kalan suyu gezdirilir.

[ML® Kase Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Kâse Kebabı \(görsel\)](#)