



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİLFÖYLÜ YALOVA KEBABI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 500 gr kuzu kuşbaşı
- 4 adet milföy hamuru
- 1 çay bardağı kaşar peyniri
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 8 adet taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı soya sosu
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kemiksiz kuzu etini doğrayın. Teflon bir tavada yağsız sote edin. Et suyu çekince 2 yemek kaşığı margarin ilave edin. Diğer malzemeleri ilave ederek yavaş ateşte iyice pişirin. Milföyü yuvarlak tabak biçiminde açın, kenarını kıvrarak fırında pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alınarak sote yapılmış kebabımızı milföyün içine koyarak üzerine kaşar serpip servis edin.

