



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİLFÖYLÜ YALOVA KEBABI

Yalova Valiliği

20 gr. Kaşar  
150 gr. kemiksiz kuzu eti  
1 adet orta boy domates  
1 diş sarımsak  
1 adet sivri biber  
2 adet taze soğan  
50 gr. soya sosu  
2 adet defneyaprağı  
60 gr. milföy hamuru  
yeteri kadar tuz, kimyon, karabiber

Kemiksiz kuzu eti jülyen doğranır. Teflon bir tavada yağsız sote edilir. Et suyu çekince tereyağı ilave edilir. Diğer malzemelerle ilave edilerek yavaş ateşte iyice demlendirilir. Milföy yuvarlak tabak biçiminde açılır, kıyısı kıvrılarak fırında pişirilir. Piştikten sonra servis tabağına alınarak sote yapılmış kebabımızı milföyün içine koyarak üzerine kaşar serpilip servis edilir.

