



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Кебаб

Kase Kebabi



6 квадратиков теста Мильфей  
750 гр. филе говядины  
2 луковицы  
4 шт. зеленого перца  
2 зубчика чеснока  
500 гр. грибов  
1 стакан консервированного горошка  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
Сверху:  
1 стакан тертого на терке сыра

- # Тесто посыпать мукой и раскатать слегка увеличив в размере. Смазать маслом наружную часть термостойких чашечек.
- # Перевернутые смазанные маслом чашечки поставить на противень и сверху, на каждую, положить раскатанное тесто. Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку.
- # Приготовим начинку: В кастрюле нагреть масло, добавить порезанное кубиками мясо, готовить пока выкипит жидкость.
- # Затем добавить порезанный полукольцами лук, готовить пока лук станет мягким.
- # Добавить крупно порезанный перец, мелко рубленый чеснок и томатную пасту.
- # Минут через 5 добавить порезанные кубиками грибы, готовить еще 10 минут.
- # В конце добавить горошек, соль и черный перец, снять с огня через некоторое время.
- # Испеченное тесто снять с чашечек и поставить в смазанный маслом противень.
- # Разложить в полученные чашечки из теста остывшую начинку из мяса и посыпать сверху сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку и готовить пока сыр расплавится.

Кебаб также можно приготовить не используя тесто, сразу разложить начинку в термостойкие чашечки.