

# KEBABS

## STUFFED WITH MUSHROOM AND CHEESE

With compliments of:  
Chef Abdulrazaq AlSaeed

### INGREDIENTS:

- 1 kilo Kebabs from AlMawashi
- 1 Butter paper
- Salt / Black Pepper as desired
- ½ small cube Hallom cheese
- 1 cup Mushroom slices
- 100 gm. fried Pine
- 100 gm. Pistachio
- 1 Onion
- Zaatar (as desired)

### METHOD:

- Mix kebab with salt then shape in a square. Chill in the fridge for 30 mins.
- Fry the onion and sliced mushrooms. Add parsley, Zaatar and fried pine.
- Shape the kebab in a circle, slice it and fill with the meat and cheese.
- Close it and bake at 180 degrees C for 15 mins.

# كباب

## محشي بالفطر والجبن

مع تحيات  
الشيف عبدالرزاق السيد

### المقادير:

- 1 كيلو كباب من شركة المواشي
- 1 ورق زبدة
- ملح / فلفل اسود (حسب الرغبة)
- 2/1 جبن حلوم مقطع مكعبات
- 1 كوب مشروم شرائح
- 100 جرام صنوبر مقلي
- 100 جرام فستق
- 1 حبة بصل
- زعتر (حسب الرغبة)

### طريقة التحضير

- في وعاء يخلط الكباب و الملح يعجن على شكل اقراص دائرية ثم توضع في الثلاجة لمدة 2/1 ساعة
- يحمر البصل بالزبدة ثم نضيف شرائح المشروم ونقلب ثم نرفعه عن النار بعدها يخلط البقدونس والصنوبر والزعتر الاخضر
- نضع في ورق الزبدة ويفرد اللحم باليد لكي ياخذ شكل القرص ثم نضع الحشوة و قطع من جبن الحلوم ثم تغلق قرص اللحم ويحمر في الفرن و ندخلها لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة.

