

Hatay Kağıt Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 18/10

Hatay işi kağıt kebabı kuşbaşı et ve sebzelerin yağlı kağıtta kendi suyunda pişmesiyle yumuşak kalan fırın yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Et, soğan, domates, biber ve tuzu karıştırın.
2. Karışımı yağlı kağıda koyup paketi kapatın.
3. Paketi 200°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Paketi sıkıca kapatıp buhar etin liflerini yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates ve biberlerle paketini açarak servis edin.