

Hatay Zirh Kağıt Kebabı

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal

Hatay kağıt kebabı zırh kebabı ile hazırlanmış k1yma, biber, domates, sarımsak ve maydanozla ince yayarak yağlı kağıtta fırınlanarak hazırlanan bir kebaptır.

Malzemeler

- 600 gr Dana k1yma
- 2 adet Kalya biber
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşık Pul biber

Yapılışı

1. Biber, domates, soğan, sarımsak ve maydanozu çok ince k1yın.
2. K1yma sebze ve pul biberi 5 dakika yoğurun.
3. Harcı yağlı kağıt üzerinde 1 cm kalınlığında yayın.
4. 200°C fırında 25-30 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
5. Kağıt kebabı lavaş ve soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı ince yaymak kağıt kebabın hızlı sürede kurumadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve sumaklı soğanla kağıt kebabı olarak sunun.

Alerjenler

Gluten