

Kağıt Kebabı

Toplam 85 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 60 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 10/10

Dana eti ve sebzelerin yağlı kağıt paketinde kendi buharıyla piştiği ev kebabı.

Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 2 adet Domates
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılışı

1. Dana etini zeytinyağında 3 dakika mühürleyin.
2. Sebzeleri etle karıştırıp yağlı kağıt paketlerine paylaşın.
3. Paketleri 180°C fırında 55-60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kağıt paketleri sıkıca kapatıp buhar dışarı kaçmaz ve et kurumaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Tane tane pilavla servis edin.