

Malatya Kağıt Kebabı

Toplam 90 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 65 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Kağıt kebabı kuzu etini domates, biber, soğan ve sarımsakla yağlı kağıtta kendi buharında yumuşatan Malatya usulüdür.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik

Yapılışı

1. Kuzu etini tuz, karabiber ve kekikle harmanlayın.
2. Domates, biber, soğan ve sarımsağı doğrayın.
3. Et ve sebzeleri yağlı kağıtları ortasına paylaştırın.
4. Her pakete küçük tereyağ parçası koyup kenarları sıkıca kapatın.
5. Paketleri 190°C fırında 60 dakika pişirin.
6. Kağıtlı şekilde açıp etin suyuyla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Paketleri sıkıca kapatmak etin suyunu içeride tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bulgur pilavı ve közlenmiş biberle servis edin.

Alerjenler

Süt