

Malatya Kağıt Kebabı

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 9/10

Kağıt kebabı kuzu eti, patates, domates, biber ve baharatla yağlı kağıtta kapalı pişiren yumuşak sulu bir fırın yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 3 adet Patates
- 3 adet Domates
- 4 adet Yeşil biber
- 2 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Et ve sebzeleri iri lokmalar halinde doğrayın.
2. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekikle harmanlayın.
3. Karışımı yağlı kağıt parçalarını porsiyonlayın.
4. Paketleri hava kaçmayacak şekilde kapatıp pepsiye dizin.
5. Kebabları 190°C fırında 50 dakika pişirin.
6. Paketleri açtıktan sonra 5 dakika daha üstünü hafif kızartın.

PÜF NOKTASI

Kağıt kebabı kapatmak buharı içeride tutar ve eti kurutmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Paketleri sofrada açtıktan sonra bulgur pilavıyla servis edin.