

Malatya Kağıt Kebabı

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Malatya kağıt kebabı kuzu etini domates, biber ve soğanla yağlı kağıtta buharlandırılarak yumuşak pişiren pratik bir fast food yemeğidir.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kuzu eti, doğranmış sebzeler, sarımsak ve baharatları harmanlayın.
2. Karşılıklı dört yağlı kağıt parçasını paylaşın.
3. Paketleri hava kaçırılmayacak şekilde kapatıp peşiye yerleştirin.
4. 190°C fırında 50-55 dakika et yumuşayana kadar pişirin.
5. Paketleri tabakta açıp sıcak buharıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Paketleri sıkıca kapatmak etin suyunu fırında tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Bulgur pilav ve közlenmiş biberle sıcak servis edin.