ÇAMFISTIKLI KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

300 gr. kuzu kaburgası ve dana butu
50 gr. çamfıstığı
Tuz

Et makinede bir defa çekildikten sonra zırhla inceltilerek tuz eklenir. Yağlı kağıda kalınca açılarak yüzüne çam fıstıkları yerleştirilir. Taş fırında ı5 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:45080 • adı:Çamfıstıklı Kağıt Kebabı (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:42