KAĞIT KEBABI

1 kilo koyun eti (but kısmı, kuşbaşı doğranmış)
1 küçük kutu bezelye (250 gram)
2 kaşık tereyağı
500 gram patates
2 adet soğan
1-2 domates veya 1 kaşık salça
2 adet havuç
Tuz
Karabiber
1 adet parşömen kâğıdı

Tencereyi ateşe oturtarak, eti iyice öldürünüz. Üzerine soğanı da çenterek, bir miktar tuz ile kavurunuz. Sonra domatesleri rendeleyerek, üzerine çıkacak kadar su ilâvesiyle pişiriniz. Bu arada, patates ve havuçları kesme şeker büyüklüğünde keserek, pişen ete karıştırınız. Kâğıttan birer kişilik tabak yaparak, kebabı bunların içerisine taksim ederek, fırında kızartıp, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:61892 • adı:Kağıt Kebabı • gönderen:yeşeren dallar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:12