# KOLAY KUZU KAĞIT KEBABI

600 gr kuzu eti (kuzu kolundan kuşbaşı doğranmış)
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Yağlı kağıttan 30X30 cm boyutlarında 4 kare kesiniz. 1 tatlı kaşığı tereyağı ile içlerini yağlayıp, bir kenara bırakınız. Bir tencerede, orta ateşte, kalan yağı eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Etleri, tuzu ve biberi katıp 6-7 dakika, etler nar gibi olana kadar kızartınız. Tencereyi ateşten alıp, içindeki malzemeyi yağlı kağıtların ortalarına eşit miktarda döşeyiniz. Yağlı kağıtları bir bohça biçiminde, ortalarındaki malzemenin üstüne kapatarak, toplu iğne ile tutturunuz.
Fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Kağıt kebaplarını bir fırın tepsisine koyup, üstlerine bir başka tepsiyi ters çevirerek kapatarak, fırında 15-20 dakika pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp, kağıt kebaplarının üstündeki toplu iğneleri çıkarınız. Kıyılmış dereotunu kebapların içine serpip, kağıdıyla birlikte ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62303 • adı:KOLAY KUZU KAĞIT KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:08