



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ KAĞIT KEBABI

500 gr hindi kuşbaşı
3 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet patates
5 yemek kaşı tereyağı
Tuz

Teflon tavaya 5 çorba kaşığı tereyağı konulup küp doğranmış sivri biberler atılıp bir iki çevrilir. İyice süzdürölüp karıştırma kabına alınır. Kalan yağa küp doğranmış (etlerin büyüklüğünde) patatesler atılıp iyice kavrulur ve biberlerin yanına alınır. Tavaya en son etler atılır, azıcık kavrulup domatesler ilave edilir. Domatesler suyunu salıp biraz çekince diğer malzemelerin yanına alınır. Bütün malzeme harmanlanıp yağlı kâğıtlara pay edilir. Yağlı kâğıt düzgünce paketlenip 200° fırında 30 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.03.2023