HİNDİ KAĞIT KEBABI

500 gr. Pınar Hindi But Kuşbaşı
50 gr. Pınar Tereyağ
20 adet arpacık soğan
2 adet kabak
2 adet patates
2 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
1/2 tatlı kaşığı nane
1/2 bağ dereotu
1 çay kaşığı kekik
1 adet yağlı kağıt
Karabiber
Tuz

Tereyağını tencerede eritip soğan ve hindi etlerini kavurun. Salçayı, karabiberi, kekiği, bezelyeyi ve yeterli miktarda su ekleyip pişmeye bırakın. Bu arada sebzeleri kuşbaşı doğrayıp önce havuç bir süre sonra kabak ve patatesleri tencereye ekleyip hafif diri kalacak şekilde pişirin. Yağlı kağıtları yaklaşık 20 cm lik kareler halinde kesip hazırlayın. Hafif diri kalacak şekilde pişirdiğiniz yemeği nane , yaprak yaprak ayrılmış dereotu, kuşbaşı doğranmış domates ile harmanlayıp bir miktar sosu ile beraber kağıtların ortasına yerleştirip uçlarını birleştirerek alt tarafa doğru kıvırıp bir tepsiye yerleştirin. Tepsinin altına biraz su serpip önceden 180 C de ısıtılmış bir fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Kendi kağıdı içinde sıcak olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:28293 • adı:Hindi Kağıt Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:24