



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KAĞIT KEBABI

- 1 paket Hindi Biftek
- 3 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
- 2 adet taze soğan (jülyen kesilmiş)
- 50 gr rezene (ince piyaz kesilmiş)
- 1 adet orta boy havuç (jülyen kesilmiş)
- 1 adet kereviz sapı (jülyen kesilmiş)
- 1 adet limon (kabuğu rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
- Yağlı kağıt

Eterin her iki yüzüne maydanoz serpip, elinizle hafifçe bastırarak yapıştırın.

Yağlı kağıttan 30 cm çapında dört adet daire kesin. Eti yağlı kağıdın bir kenarından 3 cm içeride olacak şekilde yerleştirin.

Kalan tüm malzemeyi harmanlayıp, etlerin üzerine paylaşdırın. Yağlı kağıdın boş kısmını yarım ay şeklinde malzemelerin üzerine kapatın. Kenarlarını kıvrarak, hava almayacak şekilde kapatın.

Önceden ısıtılmış 190°C fırında, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

