KâĞIT KEBABI

Küçük bir (1,5 kiloluk) kuzu budu
15 adet arpacık soğan
3 yemek kaşığı margarin
2 adet orta boy domates
2 demet dereotu
3 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
1 küçük kutu bezelye konservesi
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı kekik
yeterince tuz
karabiber
2 tabaka yağlı kâğıt

Uygun bir tencereye margarin ve zeytinyağını koyun. Yassı bir şekilde doğranmış etin üçte birini koyup, çevirerek kızartın. Etleri delikli kepçe ile alıp, bir kaba koyun. Etlerin hepsini bu şekilde kızartın. Yağın içine rendelenmiş soğanı, iri biçimde doğranmış ve yıkanmış havuçları koyun. Biraz pişirdikten sonra kıyılmış dereotunu ekleyin. Üstüne kızarmış etleri yerleştirin. Yemeğin tuzunu ekleyip, et ve soğanlar saldıkları suyu çekene kadar orta ateşte pişmeye bırakın. Tencerede sadece yağ kalınca, kabukları soyulup doğranmış domatesleri ekleyin. Tencerenin ağzını kapatıp, kısık ateşte et yumuşayana dek pişirin. Etler pişince kevgirle süzerek alıp bir kenara koyun. Kabukları soyulmuş patatesleri küp şeklinde doğrayın. Kalan zeytinyağını bir tavada kızdırıp, patatesleri içine atın ve pembeleşene kadar kızartın. Suyu süzülmüş konserve bezelyeyi ilave edin. Biraz karıştırdıktan sonra delikli kepçe ile süzerek çıkarın. Yağlı kâğıtları altı büyük parçaya ayırın. Ortalarına etleri eşit şekilde yerleştirin. Sebze ve patateslerle, kıyılmış dereotu ve salçayı da eşit oranda yerleştirin. Kâğıtların üstüne sıvıyağ sürün. Tepsiye bir fincan kadar su koyup, ısınmış fırında 20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

ML® Bostan Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7871 • adı:Kâğıt Kebabı • gönderen:siyami • indirme tarihi:07.05.2024 - 22:51