



KAĞIT KEBABI (KIYMADAN)

Yarım kilo kıyma
1 demet maydanoz
3 adet sivri biber
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber
1 adet domates
2 adet tırnaklı pide
Yağlı kağıt

Öncelikle maydanozu, sarımsağı ve biberi ince ince kıyın. İçine kıyma baharatlar koyup yoğurun. Yağlı kağıt arasında ince bir şekilde açın ve bardakla yuvarlak kesin. Kestiğiniz ince köfteleri de fırın kabına dizin ve 200 derecede fırına verip 35 dakika kadar pişirin. Pidenin üzerinde sıcak olarak ikram edin.

