KAĞIT KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet Domates
4 Adet sivri biber
8 Adet arpacık soğan
1 Adet yağlı kağıt
500 gr kuzu eti

Sana Klasik'i tavaya alarak soğan ilave edelim ve kavuralım. Sivri biberi ve domatesleri ekleyip, kavurmaya devam edelim. Daha sonra kuzu sote, tuz ve baharatları katıp 3-4 dakika daha kavuralım. Yağlı kağıt alalım ve fırın kabına yayalım. Hazırladığımız harcı kağıdın içine koyup kapatalım. Kenarlarını kıvıralım. Kağıdın üzerine sıvıyağ sürerek kapatalım. 180 derecelik fırında, paketlerin üzeri renk değiştirene kadar pişirelim. Kağıttan çıkartıp, sıcak olarak servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:80104 • adı:Kağıt Kebabı • gönderen:köylügüzeli • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:07