

Kağıt Kebabı

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana kuşbaşı (isteğe bağlı olarak kuzu eti de kullanılabilir)
- 2 adet soğan (doğranmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım çay bardağı su
- Yaprak sarması için 4-5 adet yağlı kağıt

Yapılışı:

1. Etin Hazırlanması:

- İlk olarak, kuzu ya da dana etlerini zeytinyağında kavurun. Kavrulmaya başladığında doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip 5 dakika kadar kavurun.
- Domates salçası, karabiber, tuz, pul biber ekleyin ve karıştırın.

2. Pişirme:

- Biraz su ekleyin ve etleri kısık ateşte pişmeye bırakın. Pişme süresi yaklaşık 40-45 dakika kadar olacaktır. Etin pişip suyunu çekmesini bekleyin.

3. Kağıt Kebabını Hazırlama:

- Kağıtları açın ve et karışımını her bir kağıdın ortasına yerleştirin.
- Kağıdın kenarlarını kapatın ve fırın tepsisine yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika kadar pişirin.

4. Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırından çıkan kağıt kebabını sıcak olarak servis yapın. Yanında pilav ya da yoğurt ile servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Kağıt kebabının içine eklediğiniz sebzelerle tatlandırma yapabilirsiniz. Ayrıca, servis ederken üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı