

# Hatay Kağıt Kebabı

Toplam 115 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 18/10

Hatay işi kağıt kebabı kuşbaşı et ve sebzelerin yağlı kağıtta kendi suyunda pişmesiyle yumuşak kalan fırın yemeğidir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Eti, soğanı domatesi ve biberi küçük doğrayın.
2. Doğranmış malzemeleri tuz ve baharatla karıştırın.
3. Karışımın yağlı kağıdın ortasına yayıp paketi sıkıca kapatın.
4. Paketi fırına pişirmeye ek yerini altına gelecek şekilde koyun, buhar kaçmasını önleyin.
5. 200°C fırında 45 dakika pişirin.
6. Paketi 5 dakika dinlendirip dikkatlice açın.

### PÜF NOKTASI

Paketi sıkıca kapatıp buhar etin liflerini yumuşatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates ve biberlerle paketini açarak servis edin.