

Hatay Zirh Kağıt Kebabı

Toplam 85 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Hatay kağıt kebabı zırh çekilmiş kıyma, biber, domates, sarımsak ve maydanozla ince yayararak yağlı kağıtta fırınlanarak baharatlı bir kebaptır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 2 adet Kıpça biber
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşık Pul biber

Yapılışı

1. Biber, domates, soğan, sarımsak ve maydanozu çok ince kıyın.
2. Kıyma sebze ve pul biberi 5 dakika yoğurun.
3. Harcı yağlı kağıt üzerinde 1 cm kalınlığında yayın.
4. 200°C fırında 25-30 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
5. Kağıt lavaş ve soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Harcı ince yaymak kağıt kebabın kıs sürede kurumadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş, köz biber ve sumaklı soğanla kağıt olarak sunun.

Alerjenler

Gluten