

# Kağıt Kebab

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 73 dk

5 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 10/10

Dana eti ve sebzelerin yağlı kağıt paketinde kendi buharıyla piştiği ev kebabı.

## Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 2 adet Domates
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Defne yaprağı

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak dana etini zeytinyağında 3 dakika mühürleyin.
2. Sebzeleri etle karıştırıp yağlı kağıt paketlerine paylaşın.
3. Tenceresinde sıvı malzemelerin hisasın kadar ekleyin.
4. Paketleri 180°C fırında 55-60 dakika pişirin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızgı yağ gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Kağıt paketleri sıkı kapatıp buhar dışarı kaçmaz ve et kurumaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tane tane pilavla servis edin.