



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kebap in Backpapier

Kağıt Kebabı



1 kg Lammfleisch ohne Knochen
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Dessertlöffel Mehl
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Thymian
1 TL Pfeffer
3 Gläser kochendes Wasser

- # In einem Topf öl erhitzen und das Fleisch dazugeben.
- # Wenn das Fleisch seine Flüssigkeit abgegeben hat, dann kleingehackte Zwiebel dazugeben und einige Male umkrühren.
- # Schw. Pfeffer und Mehl hinzugeben und auf niedriger Hitze 5-6 Minuten köcheln lassen.
- # 3 Gläser kochendes Wasser hinzugeben und 1 Stunde lang köcheln lassen.
- # 6 Alufolie in der Größe 30x30 cm zuschneiden.
- # Das zubereitete Fleisch nun auf diese Folien geben und wie ein Paket verpacken.
- # Mit den zusammengelegten Kanten auf das Blech legen.
- # Im Backofen bei 220 Grad etwa 10 Minuten lang backen und servieren.

Tipp: Im Original wird der Kebap in ein fettiges Papier verpackt und zubereitet.