



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Papel Kebab

Kağıt Kebabı



1 kg. cubos de cordero deshuesada
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cebolla
1 cucharada de harina
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de pimienta negro
3 vaso de agua hirviendo

- # Poner el aceite en el bote hacer calor, y luego añadir los cubos de cordero.
- # Cuando el agua se evapora, agregue la cebolla en dados y remover en él para un par de veces.
- # Añadir negro pimienta y harina. Cocine a fuego lento durante 5-6 minutos.
- # Añadir agua hirviendo y cocer durante una hora.
- # Justo antes de pasar el calor fuera de añadir la sal y el orégano.
- # Cortar 6 trozos de un papel de aluminio que tienen 30x30 cm de tamaño.
- # Coloque la harina cocida sobre estos y hacer paquetes de láminas por el.
- # Coloque los paquetes en la bandeja del horno boca abajo.
- # Cook, en el 220 C, el horno durante 10 minutos más, servir caliente.

Nota: el kebab es preparado por rodar con un documento a prueba de grasa originalmente.