



Kebab De Papier Aux Légumes

Sebzeli Kağıt Kebabı



800 gr. de viande d'agneau
1 oignon
1 pomme de terre
1 carotte
1 tomate
1 tasse de petits pois en conserve
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de sel

Épluchez les légumes, puis coupez en petit morceaux.

Mettez dans un bol de pétrissage, de la viande, des légumes, de l'huile, des petits pois et du thym. Mélangez l'ensemble.

Préparez du papier huilé de la grandeur de 6 assiettes.

Partagez le mélange sur 6 papiers huilé. Fermez la partie vide du papier, sur le mélange.

Faites une petite coupure aux côtés de chaque paquet.

Mettez les paquets de kebabs dans un plat. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 50 minutes.

N-B; Si vous ne faites pas de coupure sur les paquets, les paquets risquent de gonfler, et le kebab peut se disperser.