



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 coupures 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.