



## Kebab de Papier

Kağıt Kebabı



1 Kg. d'agneau désossée, coupée en cubes  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 oignon haché finement  
1 petite cuillère de farine  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de poivre noir  
3 tasses d'eau bouillante

- # Chauffez l'huile dans une casserole, puis ajoutez la viande.
- # Quand la viande absorbe sont liquide, ajoutez l'oignon haché puis tournez quelque fois.
- # Rajoutez du poivron noir et de la farine. Laissez cuire dans une température basse pendant 5-6 minutes.
- # Rajoutez 3 verres d'eau chaude puis laissez cuire 1 heure.
- # Avant d'éteindre le four, rajoutez du sel et du thym.
- # Coupez 6 morceau de papier aluminium 30x30 cm.
- # Mettez la viande préparé dans ces papiers, et préparez en forme de paquet.
- # Placez de façon à ce que la face plié soit à l'envers.
- # Laissez cuire au four à 220 dégrées pendant 10 minutes, puis servez.

N-B: Ce kebab se prépare normalement dans du papier ciré.