



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Овощной Кебаб

Sebzeli Kağıt Kebabı



800 гр. филе баранины
1 луковица
1 картошка
1 морковь
1 помидор
1 стакан консервированного горошка
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. тимьяна
1 ч.л. соли

Овощи почистить, порезать кубиками.

Мясо порезать кубиками, добавить овощи, растит. масло, горошек, соль и тимьян, перемешать.

Приготовить 6 прямоугольников 30см.на 40см. из пергаментной бумаги.

На одну сторону одного прямоугольника, положить 1/6 часть мяса с овощами, второй стороной накрыть и края закрутить. Получится примерно такая форма (D).

Сделать ножом небольшой надрез.

Положить пакеты с кебабом на противень и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, готовить минимум 50 минут.

Если не сделать надрез в бумаге, она вздуется и все содержимое вытечет.