



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÂĞIT KEBABI

1 kilo kuzu eti
1 kilo küçük taze patates
yarım kilo bezelye
150 gram soğan
yarım kilo domates
1 demet dereotu
yeteri kadar tuz

- 1 Etler ceviz büyüklüğünde parçalar halinde doğranır, yıkanır.
- 2 Soğan ince doğranır. 2 çorba kaşığı sade yağ ile beraber biraz tuz katılır, kavrulur.
- 3 Bıraktığı suyu çekince domatesler doğranır, ilave edilir, kavrulmağa devam edilir.
- 4 Bir süre de domatesle pişirilir, sonra 5 bardak sıcak su ilave edilir.
- 5 Suyunu çekinceye kadar pişirmeğe devam edilir.
- 6 Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, bir kaşık sade yağda kızartılır.
- 7 Bezelyeler tuzlu suda haşlanır.
- 8 Et, patates, bezelye hazırlanır 20 santim genişliğinde kalın yağ kağıdından on tane kutu yapılır.
- 9 Kutu yapmasını bilmeyenler 40 santim genişliğinde kare yağ kağıdı keserler.
- 10 Her birine et, patates, bezelye taksim edilir.
- 11 Üzerlerine bir dilim domates ve kıyılmış dereotu ve et suyu eşit olarak taksim edilir ve kağıtlar zarf gibi etin ve sebzenin üzerine kapanır, kağıtların uçları bükülür.
- 12 Tepsilere sıralanır, fırına konur. Biraz bekledikten sonra çıkarılır, sıcak servis yapılır.