



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAĞIT KEBABI

### Malzemeler

350 gr. kuşbaşı dana eti (bonfilelik et veya kuzu eti)

1 orta boy havuç

1 orta boy kabak

2 orta boy patates

1 çorba kaşığı tereyağı veya

1/4 çay bardağı sıvı yağ

100 gr. bezelye (haşlanmış)

1 orta boy soğan

2-3 sivribiber

2 orta boy domates

tuz

karabiber

Tencereye tereyağını alıp eritem. Etleri ekleyelim ve suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Piyaz doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış havuçları ekleyip 2-3 dk. daha kavurmaya devam edelim. Kuşbaşı iriliğinde doğranmış kabak ve patatesleri, etlerin ve sebzelerin üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak suyu ve tuzu ekleyerek ağır ateşte etler ve sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Yağlı kâğıtları 20-25 cm. büyüklükte kareler halinde keselim. Kebabı delikli kepçe ile alarak kâğıtların bir taraflarına paylaşalım. Üzerine haşlanmış bezelyeleri, dilimlenmiş domatesleri ve sivribiberleri ilave edelim. Kâğıtların boş tarafını diğer taraf üzerine kapatalım. Kenarlarını 2 kez çevirip sıkıştırarak kapatalım. Kâğıtların üzerine hafifçe sıvı yağ sürelim. 200° C'de ısıtılmış fırında paketlerin üzeri renk değiştirene dek pişirelim. Paketleri fırından alıp ortalarını keserek servis yapalım.