



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

- 1 kg kuzu eti (kemiksiz, kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı un
- 5 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)
- 2 domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
- 2 sivri biber (irice doğranmış)
- 2 havuç (küçük kuşbaşı biçiminde doğranmış)
- 1 orta boy kereviz (küçük kuşbaşı biçiminde doğranmış)
- 500 gr patates (küçük kuşbaşı biçiminde doğranmış)
- 1 su bardağı rafine yağ
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 su bardağı konserve bezelye (sıcak suda yıkanıp süzölmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı et suyu
- 6 yağlı kağıt (30x30 cm boyutlarında)
- Baharat torbası:
 - 1 kahve kaşığı kekik
 - 4 tane-karabiber
 - 2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
 - 1 defne yaprağı
 - 1 diş sarımsak

Önce sebzeleri hazırlayınız. Büyükçe bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyup eritiniz. Havuçları tencereye atıp 2-3 dakika, karıştırarak kavurunuz. Kerevizleri ekleyip 2-3 dakika daha kavurup 1 tatlı kaşığı tuzu ve et suyunu koyarak 20 dakika orta ateşte pişiriniz.

Küçük bir tavaya 1 su bardağı rafine yağı koyup kızdırınız. Küçük kuşbaşı doğranmış patatesleri tavaya atıp, altın sarısı rengini alana kadar kızartınız. Patatesleri delikli kepeyle bir tabağa alıp, kızarttığınız yağı bir kenara ayırınız.

Büyükçe bir tencereye 2 çorba kaşığı margarini koyup kızdırınız. Etleri tencereye atıp delikli kepeyle karıştırarak, pembeleşip suyunu çekene kadar 8-10 dakika kavurunuz. Soğanı tencereye ekleyip 2 dakika kavurduktan sonra, unu katıp iyice karıştırınız. Tuzu, suyu ve baharat torbasını tencereye koyup karışımı kaynatınız. (Kaynama sırasında, üstte toplanan köpüğü delikli kepeyle alınız.) Kaynadıktan sonra ateşi azaltıp, ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişiriniz. Et piştikten sonra, baharat torbasını tencereden çıkarıp atınız.

Tenceredeki etleri hafifçe soğuttuktan sonra, kevgirden geçirerek yağını ve suyunu süzünüz. Süzdüğünüz salçayı bir kenarda saklayınız.

6 yağlı kağıdı tezgahın üstüne yan yana koyunuz. Kağıtları patatesleri kızartmış olduğunuz yağla hafifçe yağlayınız.

Kevgirdeki etleri 6 eşit parçaya bölünüz; her yağlı kağıdın ortasına etleri koyunuz. Sebzeleri de etlerin üstüne, her kağıda eşit olarak yerleştiriniz. Patatesi ve bezelyeyi de koyup, en üste domates ve sivri biber parçalarını yerleştiriniz.

Her kağıda eşit miktarda dereotu serpip, ayırdığınız yemek salçasından 2'şer çorba kaşığı dökünüz. Paket yapar gibi kağıtları içe kıvrınız. Sonra uçlarını büküp üst üste kıvrınız. Fırınınızın ızgarasını orta sıcaklığa getiriniz. Paketleri fırın tepsinine yerleştirip üstlerini, patatesleri kızarttığınız yağdan kalan yağla yağlayıp fırında 15 dakika pişiriniz. Paketleri fırından alıp, açmadan ayrı ayrı tabaklarda servis ediniz.