



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA KUZU

1 kilo kuzu budu
4 demet taze soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 büyükbaş soğan
1 adet siyah kuzu ciğeri
5 adet kuzu böbreği
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1/2 su bardağı sade yağ veya margarin yağı
2 adet yağlı kâğıt.

Et, ciğer ve böbrek, ceviz büyüklüğünde parçalara kesilir, bir tepsiye konulur, rendelenmiş kuru soğanın suyu etlere sıkılır. Taze soğanlar ayıklanır, ince ince kesilip tuzla iyice ovulur. Etlere ilave edilir. Yağın yarısı ile kekik ve karabiber konulur. Dereotu, maydanoz yaprak olarak ayıklanır, etlerin üzerine dökülerek iyice karıştırılır. Yağlı kâğıdı, bir karış eninde, kare şeklinde keser, kalan yağ ile her tarafı yağlanır, kâğıtların ortasına etler karışık olarak konulur, bohça gibi katlanır. Kalan bir adet yağlı kâğıt iki kat olarak yağlanır, sarılan kebablar büyük kâğıdın ortasına iki sıra halinde dizilir, yine bohça şeklinde katlanır, dört tarafından bir iple bağlanarak bir tepsiye konulur ve orta fırında bir saat pişirilir.