



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFT KATLI KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

400 gr. kuzu kaburgası ve dana butu

1 tatlı kaşığı pul biber

1 demet maydanoz

1 küçük soğan

Karabiber

Tuz

İki türlü et birlikte iri kıyma makinesinden geçirildikten sonra maydanozun yarısı katılarak zırhla inceltilmeye başlanır. Belli bir inceliğe gelince pul biber, karabiber ve tuz eklenerek harmanlanır. İki parçaya bölüp bekletilir. Soğan piyaz şeklinde doğranır. Maydanoz ve toz biber eklenerek bir zerzevat hazırlanır. İki parçaya bölünmüş et yağlı kağıt üstüne ince bir şekilde açıldıktan sonra, hazırlanmış zerzevat birinci parça etin üzerine yayılır. Zerzevatın üstü de ikinci et parçası ile kaplanarak ıslak el yardımı ile bastırılarak yapıştırılır. Taş fırında yaklaşık 15 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.

