



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ BOHÇA KEBABI

750 gr süt kuzusu
1 adet kuzu karacięeri
4 adet böbrek
10 adet taze soęan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
150 gr margarin
1 orba kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Kuzu karacięerini, yumurta büyüklüęünde parçalara doęrayalım.

Kuzu böbreklerini, üstündeki yaęlarıyla birlikte dörde bölelim.

Taze soğanları, 1'er cm. uzunluğunda parçalara doğrayalım.

Maydanozları ve dereotlarını da ince ince kıyalım.

Büyükçe bir sahana, kemikli olarak irice kuşbaşı kesilmiş süt kuzularını, hazırladığımız karaciğerleri, böbrekleri, taze soğanları, dereotlarını, maydanozları, kekiği, yeterince tuzu ve karabiberi koyup, harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştıralım.

Sonra bu karışık etleri, üst üste yaydığımız ve üstüne margarini sıvadığımız yağlı kağıdın üzerine alıp, kağıdın yanlarını etlerin üzerine çevirmek ve sarmak suretiyle etleri dört köşe bir paket yapalım ve iple sıkıca bağlayalım.

Paketin üstünü su ile ıslattıktan sonra, bir tepsiye yerleştirelim.

Tepsiyi kızgınca bir fırına sürerek, 1,5-2 saat arasında pişirelim.

Sonra paketi fırından alarak, üst kısmını bir makasla kesip, atalım. Alt kısmını da bir tabağa oturtup, servis yapalım.

Not: Fırında yağlı kağıdın yanmaması için, paket arada bir ıslatılmalıdır.