



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ KAĞIT KEBABI

MALZEMELER

750 gr süt kuzusu
1 adet kuzu ciğeri
3 adet kuzu bbregi
9 adet yeşil soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
2 yemek kasigi tereyağı
2 çay kasigi kekik
Tuz-karabiber
1 adet yağlı kağıt

YAPILIŞI

Eti ve ciğeri irice kusbasi büyüklüğünde doğrayın. Böbrekleri dörde bölün. Soğanları birer santim uzunluğunda, dereotu ve maydanozu ince ince kıyın. Hazırladığınız yiyecekleri, iki kat yağlı kağıt üzerine koyun. Tuz, biber, kekik ve tereyağını kattıktan sonra altüst edip üzerini kağıtla kapatın ve ipe paketleyin. Paketin üzerini suyla ıslatın. Bir tepsi içinde sıcak fırına sürün. 1-1,5 saat pisirin. Kebabi, kağıdın içinde soğutmadan servis yapın.