



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CİĞERLİ KAĞIT KEBABI

MALZEMELER

1/2 kg. koyun kusbasi
1 adet kuzu ciğeri
2 adet kuzu böbreği
7 - 8 adet taze soğan
1/2 demet dereotunu
1/2 demet maydanoz
1 kahve fincanı sivi yağ
Tuz, karabiber, kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi doğramış eti, ciğeri ve böbreği tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karıştırdıktan sonra yağlı kağıt üzerine koyun. İnce kesilmiş taze soğan ve kıyılmış maydanoz ve dereotunu karışımın üzerine serpistirin. Sivi yağı ilave edin. Yağlı kağıdı düzgün bir şekilde kapatın. Üzerini hafifçe ıslatıp bir tepsiye koyun. Orta ısili fırında 1 - 1,5 saat pişirin. Sıcak olarak kağıdın içinde servis yapın.