



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE KAĞIT KEBABI

Patlıcanları ve patatesleri küçük küçük doğrayarak bol sıvı yağda kızartın. Bezelyeleri haşlayın. Kuşbaşı etleri bir yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Rendelenmiş domatesleri ilave ederek düdüklüde pişirin. Et ve sebzeleri karıştırıp tuz, karabiber ve biraz kekikle kimyon kattıktan sonra, yağlı kağıtların içine paylaşırın ve paketleyip fırın tepsisine dizin. Dilerseniz sulandırılmış salçadan da paketlerin içerisine koyabilirsiniz. Kağıt paketlerin üzerlerine su serperek kağıtları ıslatın, sıcak fırında kağıtların rengi değişene kadar pişirin. Ölçü vermiyoruz çünkü evde olan sebzelerle (kabak, yeşil biber, havuç gibi) istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.
