



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAĞIT KEBABI

Malzemeler

½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
200 gr İç Bezelye
1 adet Domates
2 adet Biber
1 adet Kuru Soğan
4 adet Fırın Poşeti (ya da yağlı kağıt)
Maydanoz ve/veya Dereotu
2 kaşık Zeytinyağı
Tuz, Kara Biber, Kekik

Kuş başı et, but veya kol üstünden alınırsa daha lezzetli olacaktır. Et, halka halka doğranmış soğan, ufak ufak doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ile harmanlanıp, üzerinden 2 kaşık zeytinyağı dolaştırılır ve bir kenarda yarım saat kadar bekletilir. Poşetler (ya da 2 kat yağlı kağıdı) hazırlanıp, malzemeleri eşit şekilde paylaşılır. Üzerine 1 kaşık su dökülür, poşetleri kapatılır ve orta hararettteki fırında pişirilir.