



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KAĞIT KEBABI

500 gr. Hindi But Kusbasi
20 adet arpacik soğan
50 gr. Tereyağı
2 adet kabak
2 adet patates
2 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
1/2 tatlı kasığı nane
1/2 bağ dereotu
1 çay kasığı kekik
1 adet yağlı kağıt

Tereyağını tencerede eritip soğan ve hindi etlerini kavurun. Salçayı, karabiberi, kekigi, bezelyeyi ve yeterli miktarda su ekleyip pismeye bırakın. Bu arada sebzeleri kusbasi doğrayıp önce havuç bir süre sonra kabak ve patatesleri tencereye ekleyip hafif diri kalacak şekilde pişirin. Yağlı kağıtları yaklaşık 20 cm lik kareler halinde kesip hazırlayın. Hafif diri kalacak şekilde pişirdiğiniz yemeği nane , yaprak yaprak ayrılmış dereotu, kusbasi doğranmış domates ile harmanlayıp bir miktar sosu ile beraber kağıtların ortasına yerleştirip uçlarını birleştirerek alt tarafa doğru kıvrıp bir tepsiye yerleştirin. Tepsinin altına biraz su serpip önceden 180°C de ısıtılmış bir fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Kendi kağıdı içinde sıcak olarak servis edebilirsiniz.