



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÂĞIT KEBABI

1,5 kg'lık bir kuzu budu  
2 baş iri soğan  
75 gr margarin  
2 olgun domates  
2 demet dereotu  
1 çorba kaşığı kekik  
3 körpe havuç  
2 çok iri patates (çok irisi bulunmazsa 3 veya 4 patates kullanılır)  
250 gr bezelye konservesi  
1/2 su bardağı zeytinyağı (veya bir başka bitkisel yağ)  
yeteri kadar tuz ve karabiber

Bir tencereye margarinin üçte ikisi ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Yağ kızınca, el iriliğinde yassı parçalara doğranmış etin üçte biri iki yanı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kızaran etler kevgirle alımlr ve bir kaba konur. Sonra kalan etler aynı şekilde kızartılır. Etlerden boşalan yağın içine rendelenmiş soğan, iri tavla zan biçiminde doğranmış ve yıkanmış havuçlar ve kıyılmış bir demet dereotu atılır. Bunların üstüne kızarmış etler oturtulur ve yemeğin tuzu serpidikten sonra etin ve soğanın saldığı su iyice çekinceye kadar orta ateşte pişmeye bırakılır. Yemeğin suyu çekilip sadece yağ kalınca kabuğu ayıklandıktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve parça parça doğranmış domates katılır. Tencerenin ağız yağlı kâğıtla iyice örtülür ve kapağı kapatıldıktan sonra kısık ateşte et iyice yumuşak bir duruma gelinceye kadar, yani 1 saat kadar pişirilir. Tenceredekiler pişince bir kevgirle süzülerek kaptan alınır ve bir kenara konur. Kabuklan soyulmuş patatesler iri tavla zan biçiminde parçalara doğranır. Kalan zeytinyağı bir tavada kızdınlup patatesler içine atılır. Kevgirle kanştınlarak pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra suyu süzölmüş konserve bezelye katılır. Birkaç defa karıştırdıktan sonra kevgirle iyice süzülerek bir tabağa alınır. Bu işler bittikten sonra kalan yağlı kâğıt, 6 eşit parçaya bölünür, (parçalar mümkün olduğu kadar dört köşe olmalıdır). Her parçanın içine etlerin altında biri yerleştirilir. Sebze ve patatesler, kıyılmış çiğ dereotu ve salça etlerin üstüne konduktan sonra kâğıdın iki ucu birinin üstüne kapatılır. Böylece kâğıt, salçanın dökölmesini önleyecek biçimde paketlenir. 6 paketin de hazırlanması sona erince bunlar bir finn tepsisine yan yana yerleştirilir. Kâğıtların üstü, kavrulmamalan için kalan margarinle iyice bulan-dıktan sonra tepsiye 1 fincan su konularak kızgın bir fırına sürölür ve 20 dakika pişirildikten sonra çıkarılır. Her biri ayn bir tabağa yerleştirilir ve sıcak sıcak servis yapılır. Yemeğin kâğıttan çıkarılıp servis yapılması doğru değildir. Hem yemeğin lezzeti hem de Özelliğı gider. Kâğıt paketiyle servis yapılmalıdır. Herkes kâğıdın üstünü yırtar ve yemeğini bu kâğıdın içinde yer.