



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

500 gr. kuzu eti
1 adet domates
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
8 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
Karabiber, tuz, kekik

Kırmızı biberi, soğanı, sivri biberi, taze soğanı doğrayın, domatesi dilimleyin. Eti karabiber, tuz ve kekikle karıştırıp sebze harca katın. Kiyılmış maydanoz ve yağı ekleyip karıştırın. Islatılmış yağlı kağıdı tepsiye yayın. Etli harcı üzerine koyup kapatın. Bıçakla bir-iki yerinden delikler açıp 200 derece fırında pişirin.

