



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

Malzeme:

- 1 kg. koyun eti
- 2 orta, soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 2 domates
- 1 demet dereotu
- 2 büyük havuç
- 500 gr. bezelye
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı kekik
- 1 bardak su tuz
- biber
- 2 tane yağlı kağıt veya alüminyum kağıt

Yapılışı:

Bir tencereye kuşbaşı doğranmış etleri koyup suyunu salıp da çekinceye kadar pişirin. Sonra buna ince doğranmış soğan, havucu ve yağ ilave edip biraz pişirin. Küçük doğranmış domates ve sirkeyi ilave edip 5 dakika kadar pişirin. 1 bardak su ve tuz ilave edip, eder yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirin. Ayıklanmış bezelyeleri ayrı bir yerde hafif haşlayın. Patatesleri soyup fındıktan az büyük parçalara bölüp yağda kızartın. 20 şer cm. en ve boyunda dört köşe kesilmiş yağlı kağıtların eşit miktarda ortasına et ve sebzeleri koyup, uçlarını birleştirip paket haline getirin. Katlanan kısımlarını tepsinin alt kısmına gelecek şekilde yerleştirin. Hepsini böyle hazırlayıp tepsiye dizdikten sonra kızgın fırına verin.