



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

MALZEMELER

500 gr. koyun eti

2 adet soğan

1 su bardağı garnitür (Bezelye, havuç, patates)

2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin

1/2 demet dereotu

3 adet domates

Tuz

Kekik

İnce ince doğranmış soğanları, yağla beraber bir tencereye koyup, pembeleştirin. Daha sonra tencereye etleri de ilave edip, renkleri dönene kadar kavurun. 2 su bardağı suyu da ekleyip, kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Ateşten indirdiğiniz ete, garnitürü, küp küp doğradığınız domatesi, kıyılmış dereotunu, tuzu ve kekiği ekleyip, harmanlayın.

Hazırladığınız bu karışımı birer porsiyonluk olarak yağlı kağıda sarıp, fırına verin. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirdiğiniz yemeği sıcak olarak servis yapın.