



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞIT KEBABI

Malzemesi

1 kg. kuşbaşı doğranmış kuzu budu

1 baş soğan

3 olgun domates

3 küçük körpe havuç

4 orta boy patates

1 çorba kaşığı kekik

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

1 tabaka yağlı kâğıt

2-3 adet kıyılmış yeşil soğan (isteğe bağlı)

Kuşbaşı etleri, ince doğranmış soğan ve 1 kaşık yağla birlikte, kendi suyu içinde, orta ısıda, 1.5-20 dakika kurutmadan ve kızartmadan pişirin.

İkiye katladığınız yağlı kâğıdın ortasına kavrulan eti, kazınarak küçük parçalar halinde doğranan havucu kuşbaşı doğranmış patatesi, rendelenmiş domatesi ve kıyılmış maydanozu koyun. Kekik, tuz ve karabiberi serpin. Kâğıdı malzeme üzerine bohçalayarak kapatın. Böylece bir paket elde etmiş olacaksınız. Bunu fırının tepsisine yerleştirin ve orta ısıda 1,5 saat kadar pişirin.

Yuvarlak dağıtım tabağına kâğıdıyla birlikte yerleştirerek servis yapın.