



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÂĞIT KEBABI

1 kilo kuzu eti  
2 adet soğan  
2 adet domates  
10 adet yeşil biber  
2 adet dereotu  
tuz  
karabiber

Bir tepsi içine güzelce yıkanmış etler konur. Kabuğu soyulup ortadan ikiye kesildikten sonra hilâl gibi doğranmış soğanlar, kabukları ayıklanıp küçük parçalara ayrılmış domates, dörde bölünmüş yeşil biberler, ince kıyılmış dereotu, bir tatlı kaşığı karabiber ve biraz tuz konur. İyice karıştırılır. Başka bir yerde üstüste konup hazırlanan iki genişçe yağlı kâğıdın ortasına bütün malzeme doldurulur. Her tarafından kâğıt ortaya toplanır ve muntazam bir paket yapılır. Dört tarafından paket bağlanır gibi sicimle sarılır. Kâğıdın üzeri suyla ıslatıldıktan sonra bir tepsi içinde fırına konur (çarşı fırınına da yollanabilir). Ara sıra kâğıdın üstü suyla ıslatılmak şartıyla 2,5 saat pişirilir, farından çıkınca ipleri kesilir. Yukarıdan kâğıt boydan boya kapak şeklinde kesilip çıkarılır, olduğu gibi sofraya götürülür.

---