



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞIT KEBABI

900 gram kuzu eti
100 gram iç bezelye (1/2 bardak)
150 gram soğan (2 orta)
1 çorba kaşığı sirke
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı kekik
200 gram domates (2 küçük) ya da 60 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)
60 gram çiçek yağı (3 çorba kaşığı)
1 bardak su
2 büyük yağ kâğıdı
200 gram havuç (2 büyük)
Tuz
Karabiber
2 demet dereotu

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmak ve kızdırılmış bu yağa kemiği çıkarıldıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram kuzu eti ilâve ederek etlerin her iki tarafları da pembe bir renk alıncaya kadar ikide bir çevirmek suretiyle etleri kızartmalı, sonra bunlara kıyılırcasına küçük kesilmiş 2 orta soğan, kazınmış ve parmak uzunluğunda parçalara doğranmış iki küçük havuç, doğranmış bir demet dereotu ile 2 tatlı kaşığı tuz katarak et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar ikide bir karıştırmak suretiyle orta kuvvette ateşte etleri pişirmelidir.

2 Etler sularını çekince; tencereye 1 çorba kaşığı sirke ile kabuklan çıkarılmış, küçük parçalara doğranmış 2 orta domates ya da az su içinde eritilmiş yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası da ilâve ederek, bir beş dakika kadar etleri domateslerle pişirdikten sonra bunlara iki üç kezde olmak üzere 1 bardak da sıcak su ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak etler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta kuvvetteki ateşte bir, bir çeyrek ile bir buçuk saat arasında pişirmeli, sonra etleri iyice süzölmüş olarak bir delikli kepe ile tencereden tabağa almalı ve tencerede bir parmak büyüklüğündeki havuçları da ikişer santim genişliğindeki parçalara doğradıktan sonra salçasını da ince bir süzgeçten geçirmeli ve hepsi ayrı ayrı kaplarda olmak üzere bunlara birer tarafa bırakmalıdır.

3 Sonra kabukları soyulmuş ve irice tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğranmış 100 gram sarı patatesi, içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı çiçekyağı olan küçük bir sahana atarak patatesleri, pembeleştirilmeden ancak 5 dakika kızartmalı, sonra kızarmış bu patatesleri iyice süzölmüş olarak tavadan çıkararak havuçların bulunduğu tabağa almalı, patates ve havuçlara yarım bardak konserve iç bezelye, kıyılmış bir demet dereotu ile 2 tatlı kaşığı da kekik ilâve etmek suretiyle hazırlanmış olduğumuz bu sebzeleri bir tarafa bırakmalıdır.

4 Sonra yirmişer santim en ve boyunda dörder köşe parçalara kesilmiş yağ kâğıtlarını, teker teker alarak, tam ortasına pişirmiş olduğumuz etlerden bir tane koymalı ve yanına da bütün paketlere yetebilecek oranda hazırlanmış olduğumuz sebze tenceredeki salçadan ilâve ederek, bunların üstlerine de kâğıtların diğer uçlarını kapatarak, her iki ucu birleştirmek ve sonra da üstüste birleştirilmiş her iki uçları kıvrarak bükme suretiyle kâğıdın içindeki salçayı dışarı çıkmayacak bir halde et ve sebzelerden oluşan küçük, küçük paketler vücuda getirmelidir.

5 Sonra bu paketleri yanyana olmak üzere bir tepsiye yerleştirdikten sonra paketlerin üstlerine hafifçe su sürmeli, sonra tepsiyi kızgınca fırına sürerek, etleri paket içinde de bir onbeş dakika daha pişirdikten sonra, paketleri büyükçe bir servis tabağına almalı ve servis yapmalıdır.