



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

1 Çorba Kasigi Tereyağı
150 gr Kusbasi Et
1 Adet Soğan
1 Dis Sarmisak
2 Adet Domates
1 Çay Kasigi Kekik
Tuz
Yagli Kagit

Öncelikle 1 çorba kasigi tereyağını tencerede eritin.İçine aldiginiz eti iyice kavurun.Et önce su birakacak sonra kavrulurken bu suyu çekecektir.

Suyunu çekince yemeklik dogranmis soğan ve dövülmüs sarmisagi da ekleyip,karistirin. Birkaç dk daha kavurup,küp dogranmis domatesi ilave edin ve altini kapatın.1 çay kasigi kekigi ve tuzu ekleyin.

Yagli kagida sarin.Önceden isitilmis 200 dereceli firinda 5 dak daha tutun.Firindan alinca,üzerindeki kagidi hafifçe yirtin. Dilerseniz ince kiyilmis maydanozla süsleyip, servis yapin.

[ML® Kilis Kebabı için tıklayın](#)