



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞIT KEBABI

1 kilo kuşbaşı kesilmiş kuzu eti
1 soğan
250 gr. iç bezelye veya 1 küçük kutu konserve bezelye
2 yemek kaşığı margarin
10 tane taze soğan
1 demet kıyılmış maydanoz ve dereotu
Yarım çay kaşığı kekik
250 gr. domates
Biraz tuz ve karabiber

Soğanların hepsini ayıklayıp tahtasında ince ince kıyın. Kızgın yağda hafif sararıncaya kadar kavurun. Kıyılan dereotunu, maydanozu, kekiği, doğranan domatesleri, tuzu, biberi, soğanları etle birlikte harmanlayarak karıştırın. Buna tuzlu suda haşlanıp suyu süzülen taze bezelyeleri katın. Büyük bir yağ kağıdının içini yağlayın, ikiye katlayın. Hazırladığınız kebabı ortasına koyun. Kâğıdı paket gibi katlayarak etin üstüne sarın. Tencerenin içine biraz yağ ve bir kahve fincanı su koyun Hazırlanan kebab paketini ortasına oturtun. Kapağını sıkıca kapatın. Etler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte 45 dakik pişirin.