



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

900 gr. kuzu eti
3 çorba kaşığı tereyağı
2 orta boy soğan
2 küçük boy domates veya 1/2 kahve fincanı domates salçası
2 orta sarı patates
2 büyük havuç
Yarım bardak bezelye
2 demet dereotu
2 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 bardak su
Tuz, karabiber
2 yağlı kâğıt

Yağ bir tencerede kızdırılır ve kızdırılmış bu yağa yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış kemiksiz kuzu eti koyulur. Etler iyice pembeleşinceye kadar ara sıra çevrilerek kızartılır. Küçük doğranmış soğan, kazınıp parmak boyunda doğranmış havuç, kıyılmış 1 demet dereotu ile 2 tatlı kaşığı tuz katılıp, et suyunu salıp tekrar çekinceye kadar sık sık kanştırarak orta ateşte pişirilir. Suyunu çeken ete sirke, soyulup küçük doğranmış domates veya az suda eritilmiş salça ilave edilir ve 5 dakika birlikte pişirilir. Üç defada olmak üzere 1 bardak sıcak su dökülür. Kapak kapatılarak, etler yumuşayana kadar orta ateşte 75-90 dakika pişirilir. Etler iyice süzölmüş olarak delikli bir kepçeyle tencereden tabağa alınır. Tenceredeki parmak büyüklüğündeki havuçlar, 2 santim eninde doğranarak bir tabağa alınır. Yemeğin salçası ise ince bir süzgeçten geçirilerek başka bir kaba alınır. Kabuğu soyulup, tavla zan gibi doğranmış patates, kızgın sıvı yağda pembeleşene kadar kızartılır. Süzölerek havuçların bulunduğu tabağa alınır. Konserve bezelye, kalan kıyılmış dereotu ve kekik katılır. 20 santimlik kare şeklinde parçalara kesilmiş yağlı kâğıtların her birinin ortasına pişirilen etlerden bir tane koyulur. Etrafına hazırlanan sebze ve yemeğin salçasından ilave edilir ve kâğıdın her iki ucu birleştirilip üst üste, uçlar kıvrılarak kâğıttaki salçanın dışarı çıkamayacağı küçük paketler yapılır. Paketler yan yana bir tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine hafifçe su sürülür ve kızgın fırında 15 dakika pişirilip, büyük bir tabağa alınarak, servis yapılır.