



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

- 800 gram kuzu kuşbaşı
- 1 adet patates
- 1 adet domates
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik

800 gram kuzu kuşbaşı eti karıştırma kabına aktarın. Üzerine malzemeleri sırayla doğrayın. Önce patatesi tavla zarı şeklinde etin üzerine bırakın. Havucu da doğradıktan sonra yine aynı büyüklükte ekleyin ve en son soğanı doğrayın. Soğanlar biraz iri doğandıktan sonra, doğranmış soğan ve domatese, 1 su bardağı konserve bezelyeyi, 1 tatlı kaşığı tuzu, 1 tatlı kaşığı kekiği ve 3 çorba kaşığı sıvıyağı ilave edin ve karıştırın. 2 tane A4 kağıdı büyüklüğünde yağlı kağıtlarımızı kesip, (alüminyum folyo da kullanabiliriz) parlak kısmına kebab gelecek şekilde yerleştirin. Kağıdın diğer kısmını üzerine kıvrın ve kenarlardan bükerek kapatın, kenarına da hafifçe bir delik açın, diğerlerini de aynı şekilde hazırlayın, kabarmaması için çizik atabilirsiniz. Daha sonra tepsinize yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıttığınız 190 derece fırına verin ve en az 50 dakika pişirin.