



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞIT KEBABI

Necip Usta

Sebzesi:

- 2 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy kereviz
- 3 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy domates
- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı et suyu (yoksa su)
- 1 su bardağı rafine yağı

Eti:

- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 kilo net kemiksiz kuzu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 baş ince kıyılmış soğan
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı su (1 litre)
- Baharat Torbası
- 6 adet yağlı kâğıt, 30x35 santim
- 1 su bardağı konserve bezelye

Sebzelerin hazırlanışı:

- 1) Havucu hazırlayınız. Kerevizi hazırlayınız. Patatesleri, domatesleri hazırlayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı yağ koyup kızdırınız ve havucu ilâve ediniz. 2-3 dakika kavurup kerevizi ilâve edip 2-3 dakika daha kavurup tuzunu ve 1 bardak et suyunu koyup 20-25 dakika pişiriniz.
- 3) Patatesleri 1 bardak rafine yağında kızartıp bir tabağa çıkartınız.

Kebabın hazırlanışı:

- 1) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Etleri ilâve ediniz, bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alana kadar 8-10 dakika kavurup soğanını ilâve ediniz.
- 2) 2 dakika kavurup unu ilâve ederek karıştırıp tuzunu, suyunu ve Baharat Torbası'nı ilâve ediniz. Kaynarken üzerindeki köpüğü alıp atınız.
- 3) Kapağını kapatarak ağır ateşte 1 saat 20 dakika pişiriniz ve Baharat Torbasını çıkarıp etleri bir tepsiye alınız. Sosunu muhafaza ediniz.
- 4) Kâğıtları masanın üzerine dizip içlerini yağlayınız, tam ortalarına etleri eşit şeklide yerleştirip üzerlerine eşit şekilde sebzelerini, üzerine patates ve bezelyesini, en üste 2 parça domates ve biraz kekik serpip 2 çorba kaşığı kebabın sosundan koyunuz.
- 5) Sonra kâğıtlara sarınız ve tepsiye koyup fırında 15 dakika pişiriniz ve servis yaparken sosundan ayrı olarak yeterli miktarda veriniz.

Not: Kâğıt Kebabı'na kışın 3 dilim Antalya kabağı, yazın ayrıca 3 dilim patlıcan ve varsa her zaman mantar ilâve edebilirsiniz.