



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg kuzu eti
200 gr kuyrukyağı
Tuz
Yağlı kağıt

Kuzu eti, yağları üzerinde bırakılarak iri parçalar halinde doğranır.
Kuyrukyağı küçük küçük doğranır, kuzu etiyle karıştırılır ve tuz ilave edilir.
Yağlı kağıt su ile hafifçe ıslatılır.
Yağlı kağıdın ortasına etler yerleştirilir.
Yağlı kağıt bohça şeklinde sıkıca kapatılır.
Etrafı 4-5 katman yağlı kağıtla sarılır.
Bir tepsiye yerleştirilir ve taş fırınlarda 3 saat ağır ağır pişirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Elazığ yöresinde Kağıt Kebabı, evlerde pişirilmez taş fırınlarında pişirilir. Kağıt Kebabı eskiden yağlı kağıt yerine, hafif ıslatılmış gazete kağıdına sarılarak pişirilirdi.

