



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg yağlı kıyma
1 demet maydanoz
4 adet taze biber
3 adet domates
Karabiber
Tuz
Yağlı kâğıt

Maydanoz ve yeşilbiber çok ince kıyılır ve kıymaya eklenir. Hepsi iyice yoğrularak 6 eşit parçaya bölünür. Tepsinin tabanına yağlıkâğıt ile kaplanır. Her parçaya daire şekli verilerek yaklaşık 1 cm kalınlığında kâğıdın üzerine yerleştirilir. Yüksek ısıda fırında kıymanın pişme süresi kadar pişirilir. Ve sıcak servis yapılır.

