



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI (HATAY)

<https://www.aksam.com.tr>

Etin kaburga kısmının kesilip zırhtan geçirilmesinin ardından maydanoz, taze biber, sarımsak, tuz ve karabiber karıştırılıyor.

Eti ile birlikte malzemeler bıçak yardımıyla zırlanıyor. Disk şekli verilen et, yağlı kağıt üzerine konulup, pişirilmesi için fırına veriliyor.

Piştikten sonra pide veya lavaş ekmek ile servis ediliyor.

