



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞIT KEBABI (HATAY)

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

Dana kaburgası  
Maydanoz  
Taze biber  
Sarımşak  
Tuz  
Karabiber

Etin kaburga kısmından kesiyoruz. Etimizi daha sonra kıyma haline getiriyoruz. Maydanoz koyuyoruz, taze biber, sarımşak koyuyoruz. Etimizle birlikte malzemelerimizi güzelce bıçak yardımıyla zırlıyoruz. Tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra güzelce karıştırarak hazır hale getiriyoruz. Daha sonra etimizin altına kağıt kebabı açarak tepsimize yerleştirip fırına gönderiyoruz. 7-8 dakikalık pişme sürecinin ardından müşterilerimize servis ediyoruz.

Not: "Kağıt Kebabı", Antakya Ticaret ve Sanayi Odası'nın (ATSO) girişimleriyle tescillendi.

