



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY USULÜ KAĞIT KEBABI

500 gram yağlı kıyma
5 adet domates
5 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1-2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Pul biber
Toz biber
Karabiber
Kimyon
Kekik
Sumak
Pişirme kağıdı

Kırmızı, biber, maydanoz, sarımsak ve domatesler keskin bıçak veya zırh yardımı ile bulgur iriliğinde kıyılır, malzemeye kıyma katılarak bir süre daha zırhla kesilir. İçerisine isteğe bağlı olarak kekik kimyon, pul biber vs katılarak (damak zevkine göre) bir kaba alınıp birkaç saat ağzı folyo ile kapatılıp buz dolabında bekletilir. Hazırlanan harç pişirme kağıdının üzerine serilip üzerine domates ve kırmızı biber konularak ağzı kapatılıp tercihen taş fırın da yarım saat kadar pişirilir, piştikten sonra, önceden hazırlan lavaş içerisine alınarak üzeri kapatılıp tekrardan 5 dk. Fırınlanıp lavaş içerisinde servis edilir yanına isteğe bağlı ince kıyılmış sebze sumakla karıştırılıp servis edilir.