



## KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

250 gr. orta yağlı kıyma  
1 adet kırmızı biber  
1 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 diş sarımsak  
Tuz

Biber tohumlarından ayıklanarak maydanozla beraber çok ince kıyılır. Karabiber ve tuz ilave edilerek etle beraber yoğrulur. Yoğurulan kıyma hazırlanmış yağlı kağıda, domates salçası sürüldükten sonra parmak kalınlığında yuvarlak şekilde açılarak taş fırında 15 dk. pişirilerek servis edilir.

[ML® Sebzeli Kağıt Kebabı için tıklayın](#)

