



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kusbası et
1 soğan
1 yemek kasığı yağ
Yarım bağ maydanoz
1 çay kasığı karabiber
Yağlı kâğıt
Tuz

Soganlar orta büyüklükte doğranır. Kusbası etlere katılır. Üzerine yarım bağ maydanoz iyice yıkandıktan sonra doğranır. Karabiber ve tuz atıldıktan sonra karıştırılır. Yağlı kâğıtlar margarinle yağlanır. Sonra yukarıdaki malzeme, her biri bir kişilik olacak şekilde hazırlanan yağlı ve yağlanmış kâğıtlara konur. Bir tepsiye yerleştirilip üzerine su serpidikten sonra fırına sürülür. Kâğıt kebabının yanında pırlıçlı pilavlarla ayrı ve salata bulundurulabilir.