



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞIT KEBABI (MALATYA)

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

Bir gün önceden dinlendirilen kuzu eti, parçalar halinde kesildikten sonra yağlı kağıda sarılıyor. Etrafı sıkıca kapatılan etlerin içerisinde bulunduğu kağıt, daha önceden içerisine patlıcan, domates ve biber konulan büyük bir bakır leğenin üzerine yerleştiriliyor.

Kağıdın üzerine kuyruk yağı eklenen kebab, önceden ısıtılmış taş fırına sürülüyor.

Fırında ateşten uzakta 10-12 saat pişen kağıt kebabı, daha sonra fırından çıkarılarak servis ediliyor.

