



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
600 gr Kuşbaşı Kuzu Eti
1 Adet Domates
1 Adet Soğan
1 Adet Kırmızı Biber
2 Adet Sivri Biber
8 Dal Taze Soğan
1/2 Demet Maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul Biber
Kimyon
Kekik
Pişirme Kağıdı

İri kıyılmış kırmızı biber, yarım ay biçiminde doğranmış soğan, verev doğranmış sivri biber, iri kıyılmış taze soğan ve dilimlenmiş domatesi bir kaseye alın. Eti pul biber, karabiber, kimyon, kekik ve tuzla karıştırıp, sebzeli harca katın. Kıyılmış maydanoz da ilave ettikten sonra margarini ekleyin ve karıştırın. Tepsi büyüklüğünde kestiğiniz pişirme kağıdını suya batırıp çıkarın ve suyunu sıkın. Tepsie yayın. Etli harcın 1/3'ünü koyup dilediğiniz şekilde kapatın. Kalan etleri de aynı şekilde hazırlayın. Bıçakla bir iki yerinden delikler açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

Püf Noktası: Malzemeleri koyduğunuz pişirme kağıdının yanmasını önlemek için suya batırıp çıkarın ve suyunu sıktıktan sonra kullanın.

