



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

Canan Boyar

½ kg. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet havuç
2 adet patates
1 su bardağı bezelye
2 adet biber
1 kaşık salça
Karabiber
Kekik
Tuz
Kırmızı biber

İlk olarak eti pişirin. Soğanları yemeklik doğrayıp pişen etlere ilave edin. Havuç ve patatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ayrı ayrı kızartın. Etin içine salçayı ve biberi de ilave edip kavurun. Baharat ve bezeleyeleri de ekleyip kısık ateşte biraz pişirin çok susuz kalırsa bir miktar su ilave edebilirsiniz. Havuç ve patatesleri de ilave edip ocağı kapatın hepsini bir güzel karıştırın. Yağlı kağıdı kare olarak kesin orta kısmına istediğiniz miktarda pişen yemekten koyun daha sonra kağıdı katlayıp yemeğin orta kısmında kalmasını sağlayın kat yerleri alt kısma gelecek şekilde fırın tepsisine dizin ister porsiyonluk hazırlayın isterseniz hepsini bir kağıdın içine yerleştirip pişirin. 200 derece fırında 30 dk kadar pişirin.

