



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

Eyüp Sevinç

400 gr. koyun eti
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
2 adet domates
½ çay bardağı iç bezelye
½ demet dereotu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Soğanı ayıklayın ve ince ince doğrayın. Havucu, patatesi ve domatesi küp küp doğrayın. Eti kuşbaşı doğrayın. Tencereye yağı koyun, soğanı, havucu ve patatesi koyun ve kavurun. Eti ilave edin rengi dönene kadar kavurun, üzerine bezelyeyi, domatesi, kıyılmış dereotunu, tuzu, biberi ve kekiği koyun, karıştırın. Hazırladığımız karışımı birer porsiyon olarak yağlı kağıda sarın ve önceden ısıtılmış fırında pişirin. Pişen Anadolu usulü kağıt kebabını pilav eşliğinde servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.01.2024