



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram kuzu kuşbaşı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet domates
2 adet yeşil biber
8 adet mantar
2 adet kuru soğan
1 bardak bezelye
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kuşbaşı doğranmış etleri bir kabın içine koyun. Tereyağı, tuz ve karabiberi ekleyin. Domates, yeşil biber, havuç ve mantarları doğrayın. Soğanları dörde bölün. Bezelyeleri de ekleyerek, hepsini karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi ikiye bölün. İki adet yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Üstlerine kekik serpin. Hava almayacak şekilde her tarafını kapatın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

