



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

400 gram kemikli kuşbaşı kuzu eti
1 adet kabak
2 adet patates
8 adet arpacık soğan
8 adet kiraz domates
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
Yarım çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı su
2-3 dal kekik
Tuz
Karabiber

Kabak ve patatesi temizleyip irice doğrayın. Arpacık soğanları soyun. Domatesleri ikiye bölüp, havucu verev doğrayın. Eti geniş bir kaba alıp üzerine tüm sebzeleri ilave edin. Sıvıyağ, su ve kekiği ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp harmanlayın. Pişirme kağıdından 2 adet 30x40 cm'lik parça kesin. 1 parça pişirme kağıdını düz bir zemine koyup üzerine malzemenin yarısını yerleştirin. 2 kısa kenarını üst üste katlayın. Açılmasını önlemek için uçlarını kıvrın. Kalan malzemeyi de diğer pişirme kağıdına koyup aynı işlemi tekrarlayın. Katlanmış kısımları aşağıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Kağıt kebablarının üst kısmını keserek servis yapın.

