



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
4 kuzu böbreği
4 çorba kaşığı tereyağı
1 demet yeşil soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
3 domates
3 dolmalık biber
1+1/2 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
3 yağlı kağıt

Kuşbaşı doğranmış etleri, dörde kesilmiş böbrekleri, uzun uzun doğranmış yeşil soğanları, kıyılmış dereotu ve maydanozları, kekiği, tuz ve karabiberi derince bir kap içinde karıştırın. Bunlara, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domatesleri, ince kesilmiş yeşil biberleri ilave edin. Tereyağı ile yağlanmış yağlı kağıtları yayın. Kağıdın üzerine hazırladığınız etleri boşaltın. Bohça gibi katlayıp paket yapın. Fırında açılmaması için üstünü bağlayın. Paketi tepsiye koyup üstünü su ile ıslattıktan sonra orta hararetli fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca kağıdı hemen açın. Etleri sıcak servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.04.2023