



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

1/2 Kg. Kemiksiz kuşbaşı
4-5 Taze soğan
1/2 Çorba kaşığı sıvıyağ
6-7 Dal maydanoz
6-7 Dal dereotu
kuzu eti
1 Çay kaşığı kekik
1 Tatlı kaşığı tuz
1/4 Çay kaşığı karabiber
1 Tabaka yağlı kağıt

Soğanı ayıklayıp, 1 cm genişliğinde doğrayınız. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp incecik kıyınız. Ete soğan, maydanoz, dereotu, kekik, tuz ve karabiber katıp karıştırınız.

Yağlı kağıdı ikiye katlayıp ortasını yağlayınız. Karışımı kare veya dikdörtgen şeklinde yerleştiriniz. Kağıdın karşılıklı kenarlarını etin üzerine kapatarak paket yapınız. Güvece koyup kapağını örterek orta hararetle fırında 1,5 saat pişiriniz.