



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

1,5 kg. kuzu eti
1 fincan bezelye
2 adet havuç
2 adet patates
2 adet soğan
2 bardak su
2 kaşık yağ
Tuz
Alüminyum folyo

Kuşbaşı doğradığınız etleri yıkayıp suyunu süzün. Soğanları incecik kıyıp etlere ilâve edin. Havuçları küçük küçük doğrayıp, yağla birlikte hepsini kavurun. Üzerine su ilâve edip, pişirin. Patatesleri küçük küçük doğrayıp bezelyeyi ilâve edin. Tuzunu ilâve edip pişirin. Folyoyu kare olarak 15x15 büyüklüğünde kesin. İçlerine kebabi eşit olarak koyun. Birer tatlı kaşığı tereyağı koyup, bohça gibi kapatın ve fırınlayın.