



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAĞIT KEBABI

- 1 kg kuşbaşı (kuzu tercih edilir)
- 2 adet domates
- 3 adet sivribiber veya çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet halka halka doğranmış soğan
- 1 çay fincanı sıvıyağ

Domateslerin kabuğunu soyun ve küp küp kesin. Biberleri 1 parmak kalınlığında doğrayın. Bütün malzemeyi karıştırın. Kasapların kullandığı yağlı kağıda koyun. 4 tarafını bohça gibi katlayın. 180 derece ısıtılı fırında 1,5 saat kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ramazan Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Ramazan Kebabı Videosu](#)