



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAĞIT KEBABI

3 orta boy yeşil biber
1 demet maydanoz
koyun eti (kemiksiz)
5 küçük boy domates
6 orta boy yeşil soğan
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tabaka yağlı kağıt

Sebzeleri yıka. Yeşil biberin sap ve çekirdeklerini ayır, maydanozu ve soğanı ayıkla. Et, domates ve biberi 1 santimetreküp irilikte soğanı 1 santimetre kalınlıkta doğra, maydanozu ince ince kıy. Eti, sebzeleri, tuz ve baharatı karıştır. Yağlı kağıdı ikiye böl, birinin ortasına karışımı koy. Kağıdın karşılıklı kenarlarını üst üste getirip karşımı kapat. Ters çevirip kağıdın kalan yarısının ortasına koy aynı şekilde katla, tepsiye yerleştir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 90 dakika pişir.