



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

500 gr koyun eti
500 gr bezelye
1 fincan sıvıyağ
3 büyük patates
2 büyük havuç
2 soğan
2 domates
1 tane yağlı kağıt veya alüminyum kağıt
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz

- 1- Bir tencereye kuşbaşı şeklinde doğramış etler konup suyunu salıp da çekinceye kadar pişirilir.
- 2- Soğanlar ince ince doğranır. Havuçlar kutu şeklinde kesilir. Doğranmış soğan, havuç ve sıvıyağ ete ilave edilip, kısık ateşte pişirilir.
- 3- Domatesin kabukları soyulup doğranır. Havuçlar yumuşayınca domates de ilave edilip, bir miktar daha pişirilir. 1 su bardağı sıcak su ve tuz katılıp, etler yumuşayınca kadar pişirilir. Karabiber, kırmızı biber, kekik ilave edilip, ateşten alınır.
- 4- Bezelye ayrı bir kaptaki hafif haşlanıp, suyu süzdürülür.
- 5- Patatesler soyulup, küp şeklinde doğranır. Tavaya sıvıyağ konup patatesler kızartılır. Kızarmış patates ve haşlanmış bezelye ete katılıp iyice karıştırılır.
- 6- Yağlı kağıttan 20'şer santim en ve boyunda parçalar kesilir. Her kağıt parçasına hazırlanan sebze etten tek kişilik yerleştirilir. Kağıdın dört ^ tarafı birleştirilip, paket haline getirilir. Yağlanmış fırın tepsisine katlanan kısımları alta gelecek şekilde yerleştirilir.
- 7- Diğer paketler de yapıp, tepsiye yerleştirildikten sonra kızgın fırına verilir.
- 8- Pişince fırından alınır. Her kağıt paket bir kişiye mahsus olmak üzere servis yapılır.