



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞIT KEBABI

1,5 kiloluk bir kuzu budu
2 adet soğan veya 15 adet arpacık soğan
3 çorba kaşığı margarin 2 adet olgun domates
2 demet dereotu
3 adet havuç
2 adet iri patates
1 küçük kutu bezelye konservesi veya yarım paket dondurulmuş bezelye
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kekik
Yeteri kadar tuz
Karabiber
2 tabaka yağlı kâğıt

Bir tencereye 2 çorba kaşığı margarin ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Yağ kızınca yassı parçalara doğranmış etin üçte birini koyup, çevirerek kızartın. Etleri delikli kepçe ile alıp, bir kaba koyun. Bu işleme devam ederek etlerin tamamını kızartın. Yağın içine rendelenmiş soğanla, iri tavla zarı biçiminde parçalara doğranmış ve yıkanmış havuçları koyun. Biraz pişirdikten sonra kıyılmış 1 demet dereotunu ekleyin. Üstüne kızarmış etleri yerleştirin. Yemeğin tuzunu ayarlayıp, et ve soğanlar saldıkları suyu iyice çekene dek orta ısıdaki ateşte pişirmeye bırakın. Tencerede sadece yağ kalınca, kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve parça parça doğranmış domatesleri ekleyin. Tencerenin ağzını kapatıp, kısık ateşte et yumuşayana dek pişirin. Tenceredekiler pişince delikli kepçe ile (kevgirle) süzerek alın ve bir kenara koyun. Kabukları soyulmuş patatesleri küp küp doğrayın. Kalan zeytinyağını bir tavada kızdırıp, patatesleri içine atın ve pembeleşene dek kızartın. Suyu süzölmüş konserve bezelyeyi ilave edin. 1-2 defa karıştırdıktan sonra delikli kepçe ile süzerek çıkarın. Yağlı kâğıtları 6 iri parçaya bölün. Ortalarına etleri eşit olarak bölüştürün. Sebze ve patateslerle, kıyılmış çiğ dereotu ve salçayı da etlerin üstüne eşit oranda yerleştirin. Kâğıtların üstüne sıvıyağ sürün. Tepsiye 1 fincan kadar su koyup, kızgın fırında 20 dk. kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.