



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

MALZEMESİ:

750 gr. kuzu kuşbaşı
3 çorba kaşığı SANA
1 büyük soğan (rendelenmiş)
2 havuç (zar gibi doğranmış)
2 bardak kıyılmış dereotu
maydanoz
tuz, karabiber (arzuya göre)
2 domates (zar gibi doğranmış)
2 çorba kaşığı sirke
1 bardak sıcak su
3 çorba kaşığı SANA
2 patates (zar gibi doğranmış)
1/2 bardak bezelye (haşlanmış)
1/2 çay kaşığı kekik

3 çorba kaşığı SANA ile etleri bir tencereye koyup 10 dakika kadar hafifçe kavurun. Soğan, havuç, 1 bardak dereotu, tuz ve biber katın. 10 dakika karıştırarak kavurun. Domatesleri ilave edin. 5 dakika daha kavurun. Azar azar 1 bardak sıcak suyu katın, kapağını kapatarak etler yumuşayınca kadar orta hararete pişirin. Takriben 8 çorba kaşığı kadar su tencerede kalmalı.

Et ve havuçları delikli kepçe ile başka kaba alın. 3 kaşık SANA'yı küçük bir tencerede eritin. Patatesleri katın ve kızartın. Delikli kepçe ile çıkartıp havuçları ilave edin. Bezelyeleri, kalan bir bardak dereotu ve kekiği de katarak iyice karıştırın. Yağlı kağıdı ikiye katlayıp 30 cm'lik 4 adet kare kesin. Etleri 4 eşit porsiyona bölerek yağlı kağıtların ortasına yerleştirin. Sebzeleri de dört porsiyona bölerek etlerin üstüne dökün, tenceredeki soston bu karışımın üstüne 1-2 kaşık koyun. Yağlı kağıtların uçlarını bohça gibi katlayarak bir paket yapın. Fırın tepsisini hafifçe ıslatın ve bu paketleri uçları alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Paketlerin üstünü de ıslattıktan sonra önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kağıt kebabını ister paketleri açık şekilde tabaklara koyarak, isterseniz tabaklara boşaltarak salata ile birlikte servis edin.

