



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

1 kg kemikli kuzu eti
1 adet kuru soğan
5 adet taze soğan
1 er demet dereotu, maydanoz
1 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
karabiber ve defne yaprağı

Bir tepsi içine küçük küçük kesilmiş kemikli kuzu eti, kesilmiş taze soğan, maydanoz, dereotu, karabiber, defne yaprağı, tuz konur, karıştırılır. Yağlı kağıt açılır ve 1 kaşık yağ sürülür, az evvel hazırlanan malzemem üzerine dökülür, üzerine diğer yağlı kağıt kapatılır, kenarları iyice sıkıştırılır, tepsi az ateşli fırına verilir, 1,5 - 2 saat pişirilerek servis yapılır.