



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAĞIT KEBABI

1 kg. kusbasi kuzu eti
2 adet havuç
2 adet patates
2 adet domates
2 adet sivribiber
250 gr. arpacik soğan
1 su bardağı bezelye
3 yemek kasığı tereyağı
5 adet defne yaprağı
Tuz, karabiber, kekik

Patates, havuç ve domatesleri küp şeklinde doğrayın. Arpacik soğanları ayıklayın. Sivribiberi kiyin. Bir kaptaki et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karıştırın. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yağlı kağıdı 5 parçaya bölün. Karışımın kağıtlara paylaşın. Birer parça tereyağı ve defne yaprağı koyup, kenarlarını kıvrın. Üzerine fırça ile siviyağ sürüp, ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin.

[ML® Sebzeli Kağıt Kebabı için tıklayın](#)
