



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 kaptan et, havuç, domates, patates, biber ve bezelyeyi karıştırın. Tuz, kekik, karabiber ekleyin. Yağlı kağıdı 5 parçaya bölün. Karışımın kağıtlara paylaştırın. Birer parça tereyağı ve defne yaprağı koyup, kenarlarını kıvrın. Üzerine fırça ile sivriyağ sürüp, ısıtılmış fırında 40-50 dakika pişirin.

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

---