



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

750 gr kuşbaşı et
3 yemek kaşığı zeytinyağı
15 adet arpacık soğanı
2 adet domates
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 adet Knorr Et Bulyon
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
1 su bardağı su
Bir miktar karabiber (çekilmiş)
6 adet 25cm x 35cm ebatlarında keşilmiş yağlı kağıt (kebabi sarmak için)

Hazırlanışı

1. Domateslerin ve havuçların kabuklarını soyup ayrı ayrı doğrayın. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın. Arpacık soğanların kabuklarını soyup bütün bırakın.
2. Tencerede zeytinyağını kızdırıp içine kuşbaşı etleri ekleyip kavurun. Daha sonra içine arpacık soğanları ve kıyılmış sivribiberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar sote edin.
3. En son olarak içine havuçları, domatesleri, bezelyeyi, Knorr Tablet Et Bulyonları, kırmızı pul biberi, kekiği, tuz, karabiber ve suyu koyup karıştırın.
4. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.
5. Kestiğiniz yağlı kağıtları ortadan ikiye katlayıp makas yardımıyla yarım daire şeklinde kesin. Sebzeli etleri 6 eşit ebatla kestiğiniz yağlı kağıtların içine koyup kenarlarını katlayın.
6. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.