



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞIT KEBABI

750 gr kuzu eti
150 gr havuç (3 tane)
150 gr kabak
150 gr patates (2 orta)
50 gr tereyağı (2 çorba kaşığı)
150 gr bezelye
1 baş soğan
5 tane sivri biber
2 tane domates
az miktarda kemik

Bir tencereye ölçülere göre tereyağı ile kuzu eti konur. Kuzu eti orta ısıdaki ateşte tereyağı ile kavrulur. İçerisine kıyılmış soğanla tuz ilâve edilir (istenilirse karabiber de konulur), 3 bardak sıcak su katılır ve hafif ateşin üzerinde 45 dakika pişirilir. Sonra tencere indirilir.

Sebzeler ince ince doğranarak zedelenmeden tencereye konarak karıştırılır ve yeniden 15 dakika pişirilir. Daha sonra tencere ateşten indirilir.

Etler ve malzemesi beşe bölünerek yağ kağıtlarına konur. İçlerine halka şeklinde doğranmış domatesle birer sivri biber de ilâve edildikten sonra kâğıtlar bohça gibi katlanarak biraz dıştan ıslatılır ve bir tepsiye yerleştirilerek hafif ısıdaki fırına sürülür. Fırında, kağıtların üzerleri kızıp koyulaşınca kadar tutulur. Sonra her kâğıt bir tabağa alınarak servis yapılır.
