



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

100 gr sivribiber
5 adet yağlı kâğıt
1 demet dereotu
750 gr kemikli kuzu eti
300 gr arpacık soğanı (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı sana yağı
1 su bardağı bezelye
Aldığı kadar kekik
Aldığı kadar tuz
250 gr domates
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber

Ön hazırlık olarak arpacık soğanlarını soyun. Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp biçiminde doğrayın. Sivribiberlerin sap ve çekirdeklerini çıkartıp, iri doğrayın. Bezelyeyi diri kalacak biçimde haşlayın. Sanağı bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ erir erimez kabı ateşten alın. Malzemenin tümünü tencereye katıp, bir kaşıkla iyice karıştırın. Yağlı kağıtları ikiye katlayın. Kenarlarından yarım ay biçiminde makasla kesin. Tekrar açıp bir yüzüne tenceredeki malzemeyi çiğden, eşit miktarlarda paylaştırarak, yerleştirin. Kağıtları katlayıp, açık kenarından kıvrarak kapatın. Kağıt kebablarını fırın tepsisine dizin. Tepsiyi önceden 170°C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, 45-60 dakika pişirin. Kağıt kebablarını fırından alın. Üstlerini keserek açın ve sıcak olarak servis yapın.