



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

750 gram köftelik kuzu eti (kemikli veya kemiksiz)

6 tane yeşil soğan

1 demet maydanoz

yarım bardak iç bezelye

2 havuç

2 patates

2 domates

1 yemek kaşığı kekik

2 yemek kaşığı yağ

biraz tuz, biber

yarım bardak su

2 tabaka büyük yağlı kâğıt

Sebzelerin kabuklarını soyup küçük küçük doğradıktan sonra, bütün malzemeyi büyük bir tepsinin içine koyunuz. Yağlı kâğıdı, üst üste yayın. Kâğıdın içini yağla iyice yağlayıp, tepsideki malzemeyi içine boşaltınız. Kâğıdın yanlarını etlerin üstüne doğru çevirerek katlayıp etleri dört köşe bir paket yapınız. Sonra bunu ipe sıkıca bağlayınız. Paketin üstünü suyla ıslattıktan sonra bir tepsiye koyup, kızgınca fırına sürüp, 1-1,5 saat kadar pişiriniz. Sonra paketi tabağa alınız. Üstünü makasla kesip attıktan sonra sofraya getiriniz.
