



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞIT KEBABI

Elif Korkmazel

500 gram kuşbaşı kuzu eti  
Yarım demet taze soğan  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber  
Kimyon  
Yağlı kağıt

Yağlı kağıdın üzerine etleri koyun. Üzerine doğranmış teze soğanı, dereotu, maydanozu, sarımsağı, zeytinyağı ve baharatları üzerine ilave edin. Yağlı kağıdı paket şeklinde sarıp fırın kabının içine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Servis yaparken yağlı kağıdı açıp sıcak sıcak kabıyla servis yapın.