



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA KEBAP

1 adet kabak
1 adet havuç
7-8 adet haşlanmış taze fasulye
Yarım su bardağı bezelye
4 adet taze soğan
3 diş sarımsak
5-6 dal kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Havuç ve kabağı ince ince doğrayın. Fasulye ve bezelyeyle birlikte bir kaba alın. Baharat ve tuzu ekleyin. Ayrı bir kaptaki küçük küçük doğranmış soğan, maydanoz, peynir ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Fırın kâğıdının içini yağlayın. Sebzeleri koyun. Üzerine peynirli karışımı yayıp kâğıdı kapayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.