



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

4 TANE PATATES (KÜP DOĞRANMIŞ)
4 TANE HAVUÇ (KÜP DOĞRANMIŞ)
1 KİLO KUZU KUŞBAŞI
1 KAVANOZ BEZELYE (KONSERVE)
2 KAŞIK SALÇA
TUZ
KARABİBER
12-14 TANE KESİLMİŞ YAĞLI KAĞIT

Kuşbaşı kuzu etlerini yağla birlikte etler iyice yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. 1 saatten fazla pişirdim.Etiniz piştikten sonra domates salçanızı,karabiberinizi, tuzunuzu,kırmızı biberinizi ekleyin.İsterseniz biber salçasını da katın, havuçları ekleyin ve onlar biraz yumuşadıktan sonra önce patatesleri ekleyip biraz yumuşattıktan sonra en son bezelyeleri ekleyin ve tencerenizin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirmeye devam edin.Bu arada yemeğin suyunu sürekli kontrol edin, biraz sıcak su eklemeniz gerekebilir. Bütün bunları yaparken yağlı kağıtları hazırlayın. Serdiğiniz her yağlı kağıt parçasının içine yaklaşık 3-4 yemek kaşığı etli sebzeli karışımdan koyup katlayın , Hepsini katladıktan sonra fırın tepsinize dizin ,tencerede kalan et suyunu kağıt kebablarınızın arasına gezdirin,kalmamışsa biraz salçalı su yapın ve önceden 180 derece ısıttığınız fırında servis yapmadan önce yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin.