



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Adet soğan
- 1 Adet havuç
- 100 gr bezelye (haşlanmış)
- 3 Adet sivri biber
- 350 gr dana eti (kuşbaşı)
- 1 Adet kabak
- 2 Adet patates
- 2 Adet Domates

Tencereye margarini alıp eritelim. Etləri ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım. Piyaz doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış havuçları ekleyip, 2-3 dk.daha kavurmaya devam edelim. Kuşbaşı iriliğinde doğranmış kabak ve patatesleri, etlerin ve sebzelerin üzerini iki parmak aşacak kadar sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyerek ağır ateşte etler ve sebzeler yumuşayana kadar pişirelim. Yağlı kağıtları 20-25 cm.büyükükte kareler halinde keselim. Kebabı delikli kepçe ile alarak kağıtların bir tarafına paylaşalım.üzerine haşlanmış bezelyeleri, dilimlenmiş domateslerive sivri biberleri ilave edelim. Kağıtların boş tarafınıdiğer taraf üzerine hafifçe sıvıyağ sürelim. Isıtılmış 200 dereceli fırında paketlerin üzeri renk değıştirene kadar pişirelim. Paketleri fırından alıp ortalarını keserek servis yapalım.