



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT KEBABI

1.5 kg. koyun but
300 gr. kuyruk yağı
2.5 su bardağı su
Tuz

Eti kuşbaşı doğrayın. Kuyruk yağın eritip tuz ekleyin, etle karıştırın. Yağlı kağıdı iki kat halinde düz bir zemine serin. Üzerine eti koyup sarın ve fırın kabına yerleştirin. Üzerine suyu ekleyin. Etin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 200 derece fırında iki saat pişirin.
