



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAĞIT KEBABI

- 1/2 kg Kuzu eti
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Bezelye
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Dolmalık Kırmızı Biber
- 2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- Yeteri Kadar Yağlı Kağıt

Kuzu etini tuz, biber ve kekikle harmanlayalım. Patatesi, havucu ve kırmızı biberi küp şeklinde doğrayalım. Bezelyeyi de ilave edip tüm malzemeyi karıştıralım. Yağlı kağıttan 20-25 cmlik iki parça kesip malzemeyi ortasına koyup, zarf gibi paketleyelim. Paketlerin üzerine sıvıyağ sürelim. Önceden ısıtılmış fırında yarım saat pişirelim. Kağıdıyla birlikte servise sunalım.

