



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞIT KEBABI

4 orta boy patates
4 havuç (orta boy)
250 gr iç bezelye (bir bardak dolusu)
1/2 kilo kuzu eti
1 tatlı kaşığı kekik
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
500 gr su (iki bardak)
60 gr sıvı yağ (3 çorba kaşığı)
6 parça yağlı kağıt
1 orta boy soğan
6 tane krdan
1 ay kaşığı karabiber
Çok az zeytinyaęı

Bir tencereye her iki yağı da koyun, yağ kızınca kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini içine atın. Tahta kaşıkla karıştırarak 10 dakika kavurun üzerine ince entilmiş soğanları ekleyin. Karıştırarak bir süre daha kavurun. İki bardak suyu üstüne boca edin. Orta ateşte 20 dakika kadar pişirin (etiniz iyice pişsin). Et pişerken, bir kaba bezelyeleri boşaltın, patatesleri ve havuçları ufak ufak doğrayın, kekiği ilave edin, hepsini iyice karıştırın ve bunu pişmekte olan ete katın. Her biri mendil büyüklüğünde olan 6 yağlı kağıdı masaya dizin. Ocaktan indirdiğiniz et, bezelye, patates ve havuç karışımını göz kararıyla altıya bln. Yağlı kağıtların ortasına bir kaşıkla bu karışımı yerleştirin. Kağıdı bohça gibi dört ucundan kapattıktan sonra bir kürdanla tutturun. Fırın tepsisine dizin. Kağıtların zerine biraz zeytinyağı ya da su sürün. Orta ısıllı fırında 15-20 dakika pişirin. Kağıtlar pembeleşince tepsiyi fırından alın. Uygun bir tabakta sofranıza götürün.