



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAĞIT KEBABI VE YANINDA FEAST KAPLAMALI ELMA DİLİM PATATES

150 g kuzu budundan kuşbaşı  
4 yemek kaşığı Feast Küp Soğan  
1 diş sarımsak  
1 domates  
3-4 sap maydanoz  
1 yeşil biber  
Tuz, karabiber, kekik  
Yağlı kağıt

Kuşbaşı etleri, Feast Küp Soğan'ı, ayıklanıp kesilmiş küp domatesleri, ayıklanıp uzunlamasına bölünmüş sarımsağı, maydanoz yapraklarını, tuz, karabiber ve kekikle tatlandırarak karıştırın. Yağlı kağıda koyup, birazcık tereyağı ekleyip paketleyin. Fırın tepsisine yerleştirin, önceden ısıtılmış 230 derece fırında 45 dakika pişirin. Kebabı kağıt içinde servis yapın. Feast Elma Dilim Patates'i önceden ısıtılmış 240 °C fırında 15-20 dakika pişirdikten sonra birlikte servis yapın.

[ML® Sebzeli Kağıt Kebabı için tıklayın](#)

[ML® Sebzeli Kağıt Kebabı \(görsel\)](#)