



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA BAHAR SEBZELERİ (FRANSA)

16 g küçük taze havuç (yıkayıp, başlarına yakın yeşil bölümden yaklaşık 4 cm bırakılarak kazınmış)
150 g sultani bezelye (kılıçları ayıklanmış)
20 ince kuşkonmaz (sapları kesilip, soyulmuş)
12 taze soğan (ayıklandı, 10 cm boyunda doğranmış)
1/2 sarı dolmalık biber (ya da tatlı kırmızı biber; sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)
2 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze sarımsak (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı taze tarhun (kıyılmış)
Limonlu tereyağı
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Limonlu tereyağı malzemesini bir kâsede karıştırın. Kâsenin üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırın. Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın.

Bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, içine bir buğulama kabı yerleştirerek, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca havuçları buğulama kabına koyup, üstüne bir kapak kapatarak, havuçları buharda, diriliklerini yitirmeyecek kadar (7 - 8 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir süzgeçte süzdükten sonra, büyük bir kâseye aktarın. Kuşkonmazlar, doğranmış taze soğanlar ve dolmalık biberi ekleyip, karıştırın. Yağlı kâğıttan 25 cm çapında 4 daire kesip, her birini ikiye katlayarak hafifçe yağlayın. Aralarına kâsedeki sebzeli karışımdan birer kaşık yerleştirip, üstlerine biraz limonlu tereyağı koyun. Kıyılmış taze soğan, sarımsak ve tarhunları da bölüştürüp, kâğıtları kapatarak kenarlarını kıvrın. Kâğıt paketlerinin dışlarını da hafifçe yağlayıp, bir fırın tepsisinde fırına vererek 10 dakika kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp, paketleri 4 düz tabağa yerleştirerek servis yapın.