



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA BÖBREK (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

4 adet koyun böbreği
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Böbrekler ortadan bölünür. Tuz, kimyon ve biberle tatlandırılır. Yarılan kısmı üste gelecek şekilde yağlı kağıda yerleştirilip taş fırında 10 dk. pişirilip sıcak servis edilir.