



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA ET

400 gram kuzu eti
1 adet soğan
Tuz karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yağlı kağıt

Yapılışı: Kuzu etlerini tuz, karabiber ve zeytinyağı ile beraber karıştırıyoruz. Yağlı kağıdın ortasına koyup sıkıca kapatıyoruz. Fırın kabına koyup 200 derecelik fırında 30 dakika pişiriyoruz. Çıkartınca yağlı kâğıdı alıp servis tabağına yerleştirip, domates ve biberle süslüyoruz.
