



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA KUZU KEBABI

8 parça kuzu pirzola
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet orta boy soğan
3 adet çarliston biber
3 adet domates
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı tarçın

Tavaya aldığınız 3 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırın.
Sonrasında pirzoları tavaya aktararak önlü-arkalı birer dakika kadar kızartın.
Ayrı bir kaptaki kalan 1 çorba kaşığı sıvıyağı, yemeklik doğradığınız soğanı, sivri biberi, küp doğradığınız domatesi alarak soteleyin.
Sebzeler diriliğini yitirmeye başladığında kıydığınız sarımsağı, karabiberi, tuzu ve tarçını ilave edin.
Bir miktar daha soteleyip ocağın altını kapatın.
İki adet pirzolayı saracak ebatta bir folyoyu düz zemin üzerine yerleştirin.
Folyonun üzerine kızarttığınız pirzolalardan bir adedini yerleştirin.
Onun üzerine de sotelediğiniz iç harcından bir buçuk çorba kaşığı yerleştirin.
Başka bir pirzola ile kapatıp folyoyu katlayın.
Aynı işlemi tüm pirzolar için tekrarlayın.
Fırın kabına yerleştirerek 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
Çıkardığınızda sıcak olarak servis yapın.

