



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KÂĞIT KEBABI

Kullanılacak malzeme:

- 1 kilo but tarafından kuzu eti,
- 2 iri domates,
- 2 baş soğan,
- 10 - 15 tatlı yeşil biber,
- 2 demet dereotu,
- yeteri kadar tuz, karabiber ve tarçın,
- 3 tabaka yağ kâğıdı.

yapımı: Soğanları kıyarcasına ince doğramalı. Kuzu etini kuşbaşı iriliğinde parçalara kesmeli. Sivri yeşil biberleri kıyı-hrcasına ince doğramalı. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalara doğramalı. Dereotu.. nu temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Yağ kâğıdını oniki parçaya bölmeli. Sonra bu kâğıtlardan altı tanesini aralıklı olarak yan yana dizmeli. Öbür altı parçayı da bunların üstlerine yerleştirmeli.

Böylece ikişer tabaka olarak hazırlanacak kâğıtlara önce soğanları eşit biçimde bölerek koymalı. Yayılarak konacak soğanların üstlerine sırasıyla ve gene eşit biçimde yeşil biberleri, eti ve domatesleri koymalı. Tuzunun ve biberini serptikten sonra en üste de dereotunu serpmeli. Her kâğıdı üste katlayarak paketlemeli ve açılmamaları için sicimle bağlamalı. Paketleri bir fırın tepsisine yerleştirmeli. Tepsinin içine bir kahve fincanı su koyduktan paketleri de suyla hafifçe ıslattıktan sonra tepsiyi orta ısıli bir fırına sürmeli ve burada 2-2 1/2 saat bırakarak etleri pişirmeli.

Etler pişince bunları sicimleri çıkarılmış paketleriyle tabaklara koyup kapalı olarak servis yapmalı.