



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI YAPRAKLI KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

400 gr. kuzu kaburgası ve dana butu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 demet maydanoz
2 adet pazı yaprağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Et, iri kıyma makinesinden geçirildikten sonra maydanozlar katılarak zırhla inceltilmeye başlanır. Belli bir inceliğe gelince pul biber, karabiber ve tuz eklenerek harmanlanır. İki parçaya bölünerek bekletilir. Yıkamış sapından ayrılmış pazı yaprağının üzerine açılarak şekillendirilir. Pazı yaprakları yağlı kağıda alınarak taş fırında 15 dk. pişirilip sıcak servis edilir. Bu yemekte pişen pazı yaprağı da yenir.