



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ KAĞIT KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

300 gr. kuzu kaburgası ve dana butu

1 diş sarımsak

1 adet arpacık soğanı

1/2 demet maydanoz

1 adet domates

1/2 demet nane Karabiber

Tuz

1 adet taze biber

### YAPILIŞI

İki türlü et birlikte iri kıyma makinesinden geçirdikten sonra domates, biber, sarımsak, soğan, maydanoz ve nane, incecik kıyılır. Sonra tüm malzeme etle karıştırılarak tuz ve karabiber eklenmek suretiyle etle sebzelerin beraber kaynaşmaları sağlanır. Daha sonra yağlı kağıda açılır. Taş fırında 15 dk. pişirilerek sıcak servis edilir.

---