



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KAĞIT KEBABI

500 gram dana kuşbaşı et
2 adet büyük boy domates
2 adet büyük boy yeşil biber
2 adet büyük boy kırmızı biber
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Zeytinyağı
4 adet büyük boy pişirme kağıdı

Öncelikle dana etini kuşbaşı şeklinde doğrayın ve bir kaseye alın. Üzerine tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve biraz zeytinyağı ekleyip etleri güzelce harmanlayın. Etleri bu şekilde bir süre marine edin. Domatesleri, yeşil biberleri, kırmızı biberleri ve soğanı iri doğrayın. Sarımsakları da ince dilimler halinde kesin. Pişirme kağıtlarını hazırlayın. Her bir kağıdın ortasına etleri yerleştirin. Üzerine doğradığınız sebzeleri ve sarımsakları ekleyin. İsteğe bağlı olarak biraz daha tuz ve baharat serpebilirsiniz. Kağıtları sıkıca kapatın, kenarlarını iyice katlayarak paket haline getirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Pişirme süresi etin büyüklüğüne ve fırının sıcaklığına bağlı olarak değişebilir, bu yüzden ara ara kontrol edin. Piştikten sonra kağıtları açıp sıcak servis yapın. İsteğe bağlı olarak yanında pilav veya lavaş ekleyebilirsiniz.

