



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEBZELİ KIYMALI KAĞIT KEBABI

400 gram orta yağlı kıyma
2 adet sivri biber
3 adet orta boy domates
2 adet orta boy kuru soğan
4 adet orta boy patates
8 diş sarımsak
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kıyma, kırmızı pul biber, karabiber ve tuzu yoğurma kabına koyup iyice yoğurun. Kıymanın yarısını, yaklaşık 50 santimetre uzunluğundaki fırın kağıdına bastırarak yayın, ince halkalar halinde dilimlediğiniz soğan ve patatesi, ikiye böldüğünüz sarımsağı, halka halka doğradığınız domates ve sivri biberin yarısını kıymanın üzerine yerleştirin. Kalan kıymayı da malzemelerin üzerine bastırarak yayın. Kıymanın üzerine bir kez daha patates, domates ve bu kez kırmızı biber dilimlerini yerleştirin. Margarini fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp kıymanın üzerine yerleştirdikten sonra tuzu da serpin. Kağıdın iki ucunu kebabın üzerini kaplayacak şekilde katlayın. Kebabı, 175 dereceye ayarladığınız fırında 45-50 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.