



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KUZUSUNDAN KÂĞIT KEBABI

750 gram süt kuzusu
1 demet maydanoz
1/2 adet kuzu karaciğeri
60 gram tereyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
3 adet böbrek
6 adet yeşil soğan
1 çorba kaşığı kekik
1 demet dereotu
Tuz
Biber

1 Büyükçe bir sahana kemikli olarak irice kuşbaşı kesilmiş 750 gram süt kuzusu, yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış yarım kuzu karaciğeri, üstünün yağıyla birlikte dörde bölünmüş 3 adet kuzu böbreği, yıkanmış ve birer santim uzunluğunda parçalara doğranmış altı yeşil soğan, kıyılmış birer demet dereotu ve maydanoz, bir çorba kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırmaktır.

2 Sonra bu karışık etleri, üstüste yayılmış ve üstüne 3 çorba kaşığı margarin ya da tereyağı sıvanmış, yağlı kâğıdın üzerine alarak kâğıdın yanlarını etlerin üzerlerine çevirmek ve sarmak suretiyle etleri dört köşe bir paket yapmalı ve ipe sıkıca bağlamalıdır.

3 Sonra, paketin üstünü su ile ısladıktan sonra, paketi ile tepsi içinde kızgınca fırına sürerek, bir buçuk - iki saat arasında pişirmeli ve paketi fırından alarak, üst kısmını bir makas ile kesip attıktan sonra, paketin alt kısmını bir tabağa oturtmak suretiyle servis yapmalıdır. (Fırında yağlı kâğıdın yanmaması için paketi arada bir ıslatmalıdır.)