



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KUZUSU KAĞIT KEBABI

MALZEMELER

1 kg. süt kuzusu
1 adet kuzu karaciğeri
4 adet böbrek
10 adet yeşil soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
3  orba kaşığı margarin
1  orba kaşığı kekik
Karabiber
Tuz

YAPILIşI

Kuzu karaciğerini yumurta büyüklüğünde parçalara doğrayın. Kuzu böbreğini de üstündeki yağlarıyla birlikte dörde b l n. Yeşil soğanları yıkayıp birer santim uzunluğunda parçalar halinde doğrayın. Birer demet maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Büyükçe bir sahana, kemikli olarak irice kuşbaşı kesilmiş süt kuzusunu ve karaciğeri, böbrekleri koyun. İçine yeşil soğanı, dereotunu, maydanozu, kekiği, karabiber ve tuzu da koyarak harmanlamak suretiyle hepsini birbirine karıştırın. Sonra bu karışık etleri, üst üste yayılmış ve üstüne 3 çorba kaşığı margarin sıvanmış yağlı kağıdın üzerine alın, kağıdın yanlarını etlerin üzerine çevirerek sardırın ve dört köşe bir paket yaparak iple sıkıca bağlayın. Paketin üstünü su ile ıslattıktan sonra, bir tepsiye yerleştirin. Tepsiyi kızgınca bir fırına koyarak 1,5- 2 saat arasında pişirin. Sonra paketi fırından alarak üst kısmını bir makasla kesip atın, alt kısmını da bir tabağa oturtun ve servis yapın.

Not: Fırında yağlı kağıdın yanmaması için paketi arada bir ıslatmalısınız.

[ML® Kağıt Kebabı için tıklayın](#)