



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KAĞIT KEBABI

2 tavuk göğsü
2 sarımsak
2 soğan
1 kabak
1 patates
1 havuç
1 kereviz
3 çorba kaşığı haşlanmış bezelye
2 çorba kaşığı salça domates kekik
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüslerini yıkayıp, kuşbaşı doğrayın. Bir tencereye etleri koyarak haşlayın. Soyulmuş iki soğanı, sarımsakları, domatesi, 2 kaşık salçayı ve kuşbaşı tavuk etlerini birlikte pişinceye kadar kaynatın. Sebzeleri kuşbaşı doğrayıp sırasıyla haşlayın. Haşlanan tavuk etlerini kevgirle süzün. Suyunu ayrı bir yere ayırın. Eti kekik, karabiber ve maydanozla karıştırın. Aynı işlemi haşlanan sebzeler içinde yapın. Kağıtçılarda bulabileceğiniz 1. kalite yağlı kağıdı 10 santime 10 santim olmak üzere dört parçaya ayırın. Kağıtların üzerine öncelikle etleri, etlerin üzerine de sebzeleri koyarak bohça şeklinde katlayın. Tepsiyeye dizerek üstlerine tavuğun suyunu dökün. 150 derece fırında 20 dakika pişirin.

