



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SEBZELİ KAĞIT KEBABI



800 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet domates
1 su bardağı konserve bezelye
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

- # Sebzelerin kabukları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
- # Karıştırma kabına et, sebzeler, sıvıyağ, bezelye tuz ve kekik konur, karıştırılır.
- # 6 adet servis tabağı büyüklüğünde yağlı kağıt hazırlanır.
- # Hazırlanan harç 6 kağıda paylaşılır. Sonra kağıdın boş kalan kısmı üzerine kapatılır ve kağıdın kenarları bükerek kapatılır.
- # Elde edilen paketlerin kenarlarına bıçakla küçük bir kesik atılır.
- # Kebab paketleri tepsiye konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında en az 50 dakika pişirilir.

Not: Kağıt kebabına bıçakla kesik atılmazsa pişme anında kağıt şişip kebab dağılıbilir.