



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

## KAĖIT KEBABI



- 1 Kg. kemiksiz kuzu kuşbaşı
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet kuru sođan
- 1 Tatlı kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kekik
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 3 Su bardađı kaynar su

- # Tencereye yağ konur kızdırılır üzerine et konur.
- # Et, suyunu salıp çekince, ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, bir kaç kez çevrilir.
- # zerine karabiber, un konur. Kısık ateşte 5 - 6 dakika pişirilir.
- # 3 bardak kaynar su koyup 1 saat kadar piřirilir.
- # Ocađı söndürmeden önce tuz ve kekik eklenir.
- # Alüminyum folyodan 30x30 cm. kadar 6 parça kesilir.
- # Hazırlanan et bu parçalara yerleştirilir ve paket eder gibi katlanır.
- # Kat yerleri tepsinin yüzeyine gelecek řekilde ters konur.
- # 220 derece fırında 10 dakika pişirilir, servis yapılır.

**Not:** Bu kebabın aslı yağlı kağıda sarılarak hazırlanır.