



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

## KAĞITTA ET



350 gr orta yağlı kıyma  
3 diş sarımsak  
1 adet taze küçük kırmızı biber  
6-7 dal taze nane  
Yarım demet maydanoz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

- # Kırmızı biberin tohumu çıkarılır ve çok ufak doğranır. Maydanoz, sarımsak ve taze nane ince doğranır.
- # Üzerine kıyma, kimyon, karabiber, tuz eklenir, 2-3 dakika yoğrulur.
- # Pişirme kağıdı tepsi büyüklüğünde kesilir ve tepsiye yerleştirilir. Yüzeyine fırçayla sıvıyağ sürülür.
- # Kıymalı harç kağıdın tam ortasına konur ve parmak uçlarıyla lahmacun gibi yuvarlak açılır.
- # Tepsi 210 derece sıcak fırına verilir. 15-20 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra artı şekilde kesilerek servise sunulur.

Not: Kağıtta et Hatay'a özgü, Arap kökenli bir yemektir. Orijinal adı "Lahmi le varka"dır