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 çıktıtan 10 dakika sonra artı şeklinde kesilerek servise sunulur.

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