



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Tərəvəzli Kağız Kababı

Sebzeli Kağıt Kebabı



800 qr quzu quşbaşı
1 ədəd quru soğan
1 ədəd kartof
1 ədəd kök
1 ədəd pomidor
1 su stəkanı konserv göy noxud
3 yemək qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı kəklik
1 çay qaşığı duz

- # Tərəvəzlərin qabıqları soyular, quşbaşı böyüklüyündə doğranar.
- # Qarışdırma qabına ət, tərəvəzlər, duru yağ, gey noxud duz və kəklik qoyular, qarışdırılır.
- # 6 ədəd xidmət qabı böyüklüyündə yağlı kağız hazırlanar.
- # Hazırlanan xərc 6 kağıza paylaşıdırılır. Sonra kağızın boş qalan qisimi üzərinə bağlanılır və kağızın kənarları bükərək bağlanılır.
- # Əldə edilən paketlərin kənarlarına bıçaqla kiçik bir kəsik atılır.
- # Kabab paketləri tepiyə qoyular. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada ən az 50 dəqiqə bişirilər.

Qeyd: Kağız kababına bıçaqla kəsik atılmazsa bişmə anında kağız şişib kabab dağıla bilər.