



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

Kağıt Kababı

Kağıt Kebabı



1 kg. Sümüksüz quzu quşbaşı
2 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd baş soğan
1 Çay qaşığı un
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı kekik
1 Çay qaşığı qarabiber
3 Stəkan qaynar su

- # Qazana yağ qoyub qızdırılır üzərinə ət qoyulur.
- # Ət suyunu sovurunca, ice yeməlik doğranmış baş soğan əlavə olunur, bir neçə dəfə şevrilir.
- # Üzərinə qarabiber, un qoyulur, az atəşdə 5-6 dəqiqə bişirilir.
- # 3 stəkan qaynar su qoyub 1 saat qədər bişirilir.
- # Ocağı söndürmədən əvvəl duz və kekik əlavə olunur.
- # Aliminyum folyodan 30x30 cm. qədər 6 parçaya kəsilir.
- # Hazırlanan ət bu parçalara yerləşdirilir. və paket eleyirmiş kimi qatlanır.
- # Qat yerləri məcməyin səthinə gələcək şəkildə tərs qoyulur.
- # 220 dərəcə firında 10 dəqiqə bişirilir, süfreye gətirilir.

Not: bu kababın əslı yağlı kağıda sarılaraq hazırlanır.