



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

KAĞIT KEBABİ



- 1 Kg. kemiksiz kuzu kuşbaşı
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet kuru soęan
- 1 Tatlı kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı kekik
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 3 Su bardaęı 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 pişirilir.
- # Ocaęı 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 şekilde ters konur.
- # 220 derece fırında 10 dakika pişirilir, servis yapılır.

Not: Bu kebabın aslı yağlı kağıda sarılarak hazırlanır.