

Kagit Kebabi

Malzemeler

3 patates

2 havuc

Yarim kg kuzu eti ya da korpe dana eti (kemiksiz, kusbasi dogranmis)

1 corba kasigi tereyagi ya da margarin (dana eti kullanirsaniz az da sivi yag ekleyin cunku Kuzu eti yagli olur dana daha yagsizdir)

7-8 adet arpacik sogani

1 su bardagi bezelye

1 cay kasigi kekik

1 cay kasigi toz

Kirmizibiber

Tuz, karabiber

Yagli kagit

1 'er kasik domates ve biber salcasi

Yapilisi

Once yagli kagitlari kisi sayisi kadar yaklasik 20x20 santim capinda karelere kesip hazirlayalim. Patatesin kabugunu soyalim, fındik buyuklugunde dograyalim. Havucun kabugunu kaziyalim, tavla zari buyuklugunde dograyalim. Firini 200 derecede isitalim. Tencereye kuzu etini tereyagi ile birlikte koyalim. Rengi esmerlesip hafifce kabuk baglayincaya kadar karistirarak kavuralim. Kabugu soyulmus arpacik soganlarini ilave edip 3-4 dakika daha kavurmayi surdurelim. Salcalari ekleyin biraz daha kavuralim. Sirasiyla havucu ve bezelyeyi katalim 3-4 dakika daha cevirelim. Kirmizibiberi koyalim, bir kez daha karistirip hemen patates, kekik, karabiber ve tuz ekleyelim. Uzerine 1-2 su bardagi su koyup kaynamaya birakalim. Kaynadiktan sonra yemek suyunu tamamen cekip yagina kalincaya kadar pisirelim. Suyunu tamamen cekmis yemegi yagli kagitlara paylastiralim. Kagidi dort tarafindan kapatarak paket haline getirelim. Bir firin tepsisine paketlerin ek yerleri alta gelecek bicimde dizelim. Kagitlarin uzerine su surelim. Kagitlarin ust uzerine yag yanincaya kadar pisirelim. Firindan alinca 10-15 dakika dinlendirip servis yapalim.AFIYET OLSUN:)