

Kagit Kebabi

Malzemeler

500 gr.kusbasi dana eti
15 - 20 adet arpacik sogan
2 - 3 yemek k. zeytinyagi
1 adet patates
1 adet havuc
1 su bardagi haslanmis bezelye
2 adet domates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tutam kekik
Tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle zeytinyagini isitip eti koyun ve saldigi suyu cekene kadar kavurun.
Uzerine soyup yikanmis arpacik soganlari ve salcayi ekleyin.
Az su ekleyip etleriniz yumusayincaya kadar pisirin.
Patates ve havuclari ayni boyutta olacak sekilde kup kup dograyin.
Etler yumusamaya baslayinca domatesler ile birlikte dogradiginiz sebzeleri de ekleyin.
Sebzelerde yumusadiktan sonra baharatlarini ekleyip 5 dakika daha pisirin.
Dikdortgen seklinde kestiginiz yagli kagitlarin her birinin ortasina hazirladiginiz kebaptan paylastirin ve kagidi kenarlarindan kapatip diger kenarlarini da katlayin.
Kat yeri altta kalacak sekilde firin tepsisine yerlestirin.
Uzerlerine su serpip 170 derecelik firinda yaklasik 20 dk. kadar pisirin.
Kagidi carpi seklinde kesip acin ve sicak servis yapin.