

Kagit Kebabi

Malzemeler

500 gram orta yagli kiyma

2-3 dis sarimsak

1 demet maydanoz

2 Kirmizi biber

Tuz

Karabiber

Uzeri icin:

1 adet domates

Yesil ya da kirmizi biber

Yapilisi

Kirmizi biberin damarlarini ayiklayip, maydanozla beraber cok ince kiyyin.

Sarimsaklari soyup ezin ve maydanozlarin ustune koyup bicakla tekrar kiyyin.

Cok ince kiyyamiyorsaniz maydanoz, kirmizi biber ve sarimsagi rondodan gecirin.

Hazirladiginiz maydanoz, sarimsak ve kirmizi biber karisimini etin ustune ekleyip iyice yogurun.

Ustune karabiber, kirmizi pul biber ve tuz ekleyin, iyice yogurun.

Yogurdugunuz eti iki esit parcaya bolun. (Ben uc parcaya boldum.)

Yagli kagitlari suyla islatip eti yuvarlak sekilde 1 cm kalinliginda yagli kagidin ustune yayin.

Dilimlenmis biber ve domateslerden birer dilimle susleyip tepsiye dizin.

200 derecede isitilmis firinda 25-30 dakika pisirin.

Sicak servis yapin. AFIYET OLSUN...