FIRINDA KAĞIT KEBABI  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti

200 gr İç Bezelye

1 adet Domates

2 adet Biber

1 adet Kuru Soğan

4 adet Fırın Poşeti (ya da yağlı kağıt)

Maydanoz ve/veya Dereotu

2 kaşık Zeytinyağ

Tuz, Kara Biber, Kekik

Yapılışı:  
  
Kuşbaşı etinizi, but veya kol üstünden alırsanız daha lezzetli olacaktır.

Eti, halka halka doğranmış soğan, Ufak ufak doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ile harmanlayıp, üzerinden 2 kaşık zeytinyağı dolaştırın ve bir kenarda yarım saat kadar bekletin.

Poşetleri (ya da 2 kat yağlı kağıdı) hazırlayıp, malzemeleri eşit şekilde paylaştırın. Üzerine 1 kaşık su dökü, poşetleri kapatın ve orta hararetteki fırında pişirin  
  
Sıcak Sıcak Servis yapınız..