



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BOHÇA KEBABI

- 1 kilo çok ince dilimler halinde dövülmüş dana eti
- 3 sosis
- 2 diř sarımsak
- 1 bađ maydanoz
- 2 domates
- 2 sođan
- 1 kahve kaşığı kekik
- 2 orba kaşığı yağ
- 1 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 yumurta
- 1 ay kaşığı sirke

Etlerin dışındaki bütün malzemeyi iyice birbirine karıştırarak halledin. Sonra et dilimlerini ya her dilimin ortasına bu iten koyup bohça gibi katlayarak bağlayın yada krdanlarla tutturun. Fırın tepsisinin altına soğan ve domates dilimleri dşedikten sonra bohçaları yerleştirip fırında pişirin.

---