



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET KESESİ

MALZEMELER

500 gr. kuşbaşı tavuk göğsü,
3 adet yufka,
2 adet soğan,
4 adet domates,
5 adet sivri biber,
1 adet patates

YAPILIŞ TARİFİ

Soğanı ince kıyın. Domatesleri küp doğrayın. Yeşil biberleri kıyın. Patatesi kuşbaşı doğrayın. Tencereye yağı alın. Tavukları ilave edin. Biraz kavrulunca soğan ve biberleri ilave edin. Kavrulunca patatesi ve domatesi ilave ederek, 1 su bardağı su ekleyip pişirin. İnmesine yakın köri, tuz ve soya sosunu katın. 4 parçaya böldüğünüz yufkaların içine 2-3 kaşık tavuklu harçtan koyup ağzını bir kese gibi büzüp folyo kağıdı ile sarın. Üzerine biraz sıvı yağ sürün. 180 °C ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.