



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK SARMA

5 adet dövülmüş tavuk bifteği
1 adet patates
1 adet havuç
3 kaşık konserve bezelye
3 kaşık konserve mantar
2 kaşık tereyağ
1 su bardağı kaşar rendesi
Kekik
Karabiber
Tuz

Patates ve havuçları soyup küp şeklinde doğrayın. Mantarları iyice kıyın. Yağı tencerede eritin, patates, havuç, mantar ve bezelyeyi sote ederek kavurun. Tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Tavukaları bir borcamın içine yerleştirin. Ortasına yeteri kadar sebze harçtan koyun. Harcın üzerine kaşar rendesi koyun. Bohça şeklinde kapatın. Açılmaması için kürdan batırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine biraz tereyağı sürün. Tepsiyeye yarım çay bardağı su koyun. Fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.