



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARMAN KEBABI

Ayşe Tüter

1 paket kremalı mantar çorbası  
500 gr. Kuşbaşı doğranmış tavuk eti  
2 kabak rendesi  
2 havuç  
1 su bardağı kaşar rendesi  
1 kahve fincanı YONCA ayçiçek yağı  
1 Çay bardağı su  
1 su bardağı mantar  
1/2 demet dereotu  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber

Tavuk etleri bir kaba alınır üzerine 1 paket mantar çorbası dökülür karıştırılır biraz karabiber etler harmanlanır. Fınn tepsisine yayılır mantar yayılır YONCA ayçiçek yağı gezdirilir^u ilave edilir fınnnda pişirilir üzerine kaşar peyniri serpilir kırmızı biber ve dereotu serpilir servis yapılır.