



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞAR VE MANTARLI TAVUK SARMA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı bezelye
- 5 Parça ince dövülmüş tavuk göğüs eti
- 2 Yemek Kaşığı SANA KLASİK
- 5 Dilim kaşar peyniri
- 3 Yemek Kaşığı mantar
- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates

Patates ve havucu küçük küpler halinde doğrayın. Mantarı ince ince kıyın. 1 yemek kaşığı margarini eritip patates, havuç ve mantarı soteleyin. Bezelye, tuz, karabiber ve kekik ilave ederek karıştırın. İyice dövülmüş tavuk göğüs etini bir kase nin içine yerleştirin. Ortasına hazırladığınız harçtan yeterince ilave edip bohça şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye ters olarak yerleştirin. Diğer tavuk etlerini de aynı işlemi uygulayın. Tavukların üzerlerine kalan 1 yemek kaşığı margarini sürün. Yarım çay bardağı su ilave ederek sıcak fırında 15 dakika pişirin. Kızaran tavukların üzerine kaşar peyniri dilimlerini yerleştirerek tekrar fırına verin. Peynirler eriyince fırından çıkarıp üzerini ince dilimlenmiş mantar ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.