



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI PİLİÇ BOHÇASI

4 adet piliç fileto  
400 gr mantar (doğranmış)  
100 gr kırmızı biber topan (şeritler halinde doğranmış)  
½ adet kuru soğan (ince doğranmış )  
50 gr rende kaşar  
Kekik  
1 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı yoğurt  
Margarin

Bir tavada kuru soğan, kırmızı biber, mantar Orkide Sofranızın Keyfi Kova Margarin ile sotelenir. Piliç filetolar naylon streç film ile çok ince olarak dövülür. Kavurduğumuz sebzeler piliçlerin ortasına paylaşılır. Streç filmin üzerindeki piliçler içindeki (sebzelerle birlikte) bohça olarak sarılır. Izgara veya tavada (piliç bohçalarının birleşme yeri) en alta gelecek şekilde tavada/ızgarada Orkide Ayçiçek Yağında orta ateşte yaklaşık 7 dakika pişirilir. Bir fırın tepsinine yerleştirilir. Salça ve yoğurt bir kasede çirpılır. Piliçlerin üzerlerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.

