



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARAY BOHÇASI

600 gr. piliç  
4 adet sivri biber  
2 adet domates  
200 gr. mantar  
2 adet soğan  
1 adet yufka  
2 adet yumurta sarısı  
100 gr. margarin  
Tuz

Piliçler kuşbaşı doğranıp, kıyılmış soğan ile kavrulur. Doğranmış sivribiber ve mantar ilave edilip, sote edilir. Tuzu atılarak karıştırılır. Hazırlanan yufkaların içine bu harç konup, bohça gibi sarılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek ağır hararetli fırında 15 dk. kızartılır.