



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BOHÇA KEBABI

Yarım kilo tavuk göğüsü
Yarım kilo mantar
Yeşil ve kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Kekik
Nane
Hazır krep
Kaşar peyniri
Havuç
Soğan

Tavukları soteliyoruz ve soğanı ekleyip kavuruyoruz. Biberler ile havuçu da ilave ediyoruz.
Ardından mantarları orta ateşte pişiyoruz.
Bu arada krepimizi hazırlıyoruz.
Hazırladığımız kreplerin içine iç harcımızı koyup bohça şekline getiriyoruz.
Üzerine kaşar peyniri rendeleyip fırına veriyoruz.