



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SARMASI

5 adet dövülmüş tavuk bifteği
1 adet patates
1 adet havuç
3 kaşık konserve bezelye
3 kaşık konserve mantar
2 kaşık margarin
5 adet kaşar dilimi
kekik
karabiber
tuz

Patates ve havuçları soyup küp şeklinde doğrayın. Mantarları iyice kıyın. Yağı tencerede eritin, patates, havuç, mantar ve bezelyeyi sote ederek kavurun. Tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Tavukalrı bir kâsenin içine yerleştirin. Ortasına yeteri kadar sebzeîi harçtan koyun. Bohça şeklinde kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine biraz margarin sürün. Tepsiye yarım çay bardağı su koyun. Fırında 20 dakika pişirin. Kızaran tavukalrın üzerlerine kaşar dilimleri yerleştirin, kaşarlar eriyince servis yapın.

[ML® Tavuk Sarması için tıklayın](#)
