



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CACIK SOSLU TAVUK SANDVIÇ

- 1 su bardağı un
- 4 adet tavuk göğüs
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 2 yemek kaşığı su
- 2 su bardağı cornflakes
- 8 dilim kepekli sandviç ekmeği
- 2 yaprak yeşillik
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 adet rendelenmiş suyu sıkılmış salatalık
- 2 diş rende sarımsak
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tavuk göğüslerini baharat kullanıyorsanız baharatlı una, suyla çırpılmış yumurtaya ve çekilmiş corn flakese bulayın. Sıvı yağ ile altın rengi olana kadar kızartın. Cacık sos için bütün malzemeyi birlikte karıştırın. Tahıllı tost ekmeğinin arasına cacık sos, tavuk göğüs ve yeşillik ilave ederek servis edin.

