



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ GÖĞÜSLÜ PORTAKALLI SANDVIÇ

- 1 adet esmer ekmek
- 1 adet portakal
- 2 adet hindi göğüs fileto
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay bardağı mayonez
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 sap nane

Ekmeğin üzerini keserek kapak şeklinde çıkartın. İçini boşaltın ve margarin sürün.

Hindi göğsünü haşlayıp, soğuduktan sonra iri parçalara ayırın. Portakalın kabuğunu beyaz kısmıyla birlikte keserek soyun. İlimledikten sonra zarlarını çıkarın. Mayonez, köri, kişniş ve hindi parçalarını karıştırın.

Hazırladığınız hindili karışımı ekmeğin içine doldurduktan sonra, portakal dilimleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyin.

Üzerini kapak gibi çıkardığınız ekmekle kapatın, alüminyum folyoya sarın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis yapın.

