



## HİNDİLİ AVOKADOLU SANDVIÇ

<https://www.elele.com.tr>

2 adet baget ekmeğ  
200 gr. hindi füme ya da hindi göğüs, ince dilimlenmiş  
2 yemek kaşığı dijon hardal  
Bir tutam karabiber  
3 adet avokado, soyulmuş, ince dilimlenmiş  
2 kaşık tereyağı

Bagetlerin ortasını ekmeğ bıçağıyla açın. Hardal ve karabiberi kızgın tereyağında bir dakika çevirerek bu karışımı bagetlerin iç yüzeylerine sürün. Hindi dilimlerini ve avokadoyu eşit bir şekilde ekmeğlerin içine kat kat yerleştirin. Bagetleri kapatıp istediğiniz uzunlukta keserek porsiyonlara ayırın. Kağıtla sarıp bağlayın. 3 saat içinde tüketin.

