



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ SANDVIÇ

- 1 adet beyaz soğan
- 4 adet hindi eti
- 2 adet sandviç ekmeđi
- 1 adet domates
- 1 tutam kıyılmış maydanoz
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 100 gr kızarmış parmak patates
- 150 gr tereyađı

Öncelikle ince kıydığınız ya da ezdiğiniz sarımsağı tereyağı ve maydanoz ile iyice karıştırın. Bu karışımı keserek ikiye ayırdığınız sandviç ekmeklerinizin içine sürün. Domatesinizi ve beyaz soğanınızı enine yarım santim kalınlığında doğrayın. Hindi etini önlü arkalı kızartın ve yağını çektiirmek için yağlı kağıt üzerine alın. Pişen ve yağı süzölen hindileri istediğiniz boyutlarda doğrayın. Tereyağı sürdüğünüz ekmek içine patates ve garnitörlere birlikte dizerek servis yapın.

