



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İNCİRLİ EKMEK DİLİMLERİ

- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
- 4 kepek ekmeğı dilimi
- 2 tatlı kaşığı kıvılcık marmeladı
- 8 yeşil salata yaprağı (yıkayıp süzdürüldükten sonra iyice kurulanmış)
- 175 g tavuk göğsü (haşlanmış ve ince dilimlenmiş)
- 2 taze incir (dilimlenmiş)

Kepek ekmeğı dilimlerine tereyağını sürüp, üstlerine kıvılcık marmeladını eşit olarak yayın. Her birinin üstüne 2 yeşil salata yaprağı koyup üstlerine tavuk parçalarını paylaşdırın. En üste incir dilimlerini yerleştirip, servis yapın.

Not: Renk olarak kırmızıyı daha iyi buluyorsanız, yeşil salata yerine körpe kırmızı lahananın ince yapraklarını kullanabilirsiniz.