TAVUKLU SANDVİÇ

https://ihe.com.tr

8 adet tavuk bonfile
8 dilim kaşar peyniri
8 dilim bayat ekmek
4 dilim marul yaprağı
2 adet domates
3 çorba kaşığı mayonez
Tuz
Karabiber

Marul yapraklarını yıkadıktan sonra ince kıyın. Domatesi ince dilimleyin. Ekmek dilimlerini üçgen şeklinde ikiye kesin. Tavuğu teflon tavada kızartın. Soğumaması için kapalı bir kapta tutun. Ekmekleri hafifçe kızartın. Üzerine ince bir mayonez sürün. 1 adet üçgen ekmek dilimin üzerine marul ve tavuk koyun, üzerine 1 ekmek dilimini kapatın. Onun üzerine mayonez ve tavuk koyup, üçüncü ekmek dilimini yerleştirin. Üzerine domates dilimi ve çok az marul yaprağı koyduktan sonra dördüncü ekmek dilimi ile kapatın. Diğer sandviçleri de aynı şekilde hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:88405 • adı:TAVUKLU SANDVİÇ • gönderen:sağnak • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:23