



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK USULÜ TORTİLLA SUSHİ

<https://uno.com.tr>

1 adet UNO Premium Çok Tahıllı Tortilla
150 gr jülyen kesilmiş tavuk göğüs
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 çay kaşığı hardal
3-4 yaprak marul
100 gr kaşar peyniri
Tuz, karabiber, köri, kekik

Tuz, karabiber, kekik ve köri ile harmanladığınız tavuk etlerini ızgarada veya tavada soteleyin. UNO Premium Çok Tahıllı Tortilla'nın üzerine marul yapraklarını yerleştirin. Hazırladığınız tavukları ve jülyen biçimde kestiğiniz renkli biberleri ekledikten sonra hardal ile lezzetlendirin. Son olarak rendelediğiniz kaşar peynirini ekleyin. Tortilla'nızı sıkıca sardıktan sonra 4 cm'lik rulolar halinde dilimleyin ve sıcak olarak servis edin.

