



AVAKADOLU HİNDİ DÜRÜM

Pınar Hindi Fileto Konserve
1 Avakado
80 Gr Pınar Beyaz
Tuz-Karabiber
3 Adet Lavaş
6-7 Yaprak Roka
3 Adet Cherry Domates

Avokado, Pınar Beyaz, tuz ve karabiberi ezerek sürülebilir kıvama getirin.
Lavaşa sürün üzerine roka ve domatesi ekleyin.
Tiftilmiş hindi etini de ekleyip lavaşı dürüm şeklinde sarın.

