



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## AVOKADOLU TAVUKLU DÜRÜM

250 gr tavuk eti  
4 dilim pastırma  
Yarım fincan doğranmış domates  
1/4 bardak mısır tanesi  
1/4 fincan doğranmış kişniş  
1/2 fincan beyaz peynir  
2 yemek kaşığı mayonez veya herhangi bir sos  
2 adet avokado, ince dilimler halinde kesilmiş  
4 adet ısıtılmış lavaş ekmeği  
2 yemek kaşığı margarin

Tavuk etlerini şeritler halinde keserek bir tavada yağ ile pişirelim ve bir tabağa alalım. Aynı tavada önce pastırmayı sonra doğranmış domatesleri kişniş ile soteleyin. Mısır ve pişmiş tavuk etiyle karıştırın. Peynir ve avokadoyu da ekleyip arzu ettiğiniz bir sosu veya mayonezi de koyup karıştırın. Lavaş ekmeklerini yağlı su ile ısıtarak karışımı sarıp verev kesip servis edin.

