



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI HARDALLI HİNDİ DÜRÜM

Hindi But  
1 Adet Lavaş  
15 Gr Bal  
15 Gr Hardal  
15 Gr Mayonez  
2 Yaprak Marul  
Tuz Karabiber  
Yanı İçin;  
Semizotu  
1 Adet Limon  
10 Ml Zeytinyağı  
1 Adet Domates

Hardal, bal ve mayonezi çırpın.  
Hindileri ince uzun dilimler halinde dilimleyin.  
Kızgın tavada zeytinyağı tuz karabiber ile soteleyin.  
Marulları ince ince doğrayın.  
Marul hindi ve sosu çukur bir kasede harmanlayın.  
Lavaşa harcı yerleştirip sarın.  
Ayıklanmış semizotu, domates limon ve zeytinyağı ile salata yapın.  
Birlikte servis edilir.

