



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ HİNDİLİ SANDVIÇ

400 gr Hindi bifttek
4 tane Yeşil sivri biber
2 adet Domates rendesi
2yemek kaşığı domates salçası
4 diş Sarımsak
2 tatlı kaşığı Tepeleme kimyon
4yemek kaşığı Tepeleme kekik
2 çay kaşığı Karabiber
4 adet Sandviç ekmeği
150 gr sıvıyağ

Etleri kendi suyunu çekene kadar haşlayıp pişirelim. Biraz soğuyunca çok küçük parçalar halinde doğrayalım. Biberleri ince ince kıyalım. Bir tavaya yağı koyup biberleri kavuralım, sarımsakları da kıyıp ekleyelim. Kimyon, kekik, karabiber ve salçayı katıp biraz daha kavuralım. Doğranmış etleri de ekleyip bu karışımı tamamen içine alabilmesi için karıştırarak kavurmaya devam edelim. Tüm malzemeler iyice kavrulunca domatesleri ekleyip biraz daha pişirelim. Suyunu hafif çekince dinlenmeye birakalım. Büyük boy sandviç ekmeği arasında servis yapalım.