



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNERLİ SANDVIÇ

- 1 Paket et döner
- 4 Adet Sandviç Ekmek
- 2 Adet Marul Yaprağı
- 1/2 Adet Kırmızı Soğan
- 1 Adet Domates
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1/2 Demet Nane
- 1 yemek kaşığı Mayonez, Ketçap
- 1 yemek kaşığı yağ

Aldığımız hazır döneri yağsız tavada az yağda ısıtalım. Sonra sırasıyla sandviç ekmeğine; kırmızı soğan, nane, maydanoz, domates, marul yaprağı ve et döneri dizip ketçap ve mayonez ile tatlandıralım.

