



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAHİNLİ HİNT EKMEĞİ

Malzeme

- 2 buçuk su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı Sana margarin
- yarım kutu Sana Kase tahinli peynirli sandviç sürme
- 5 dilim ince dövülmüş tavukgöğsü veya biftek

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine hamuru için unu, tuzu, suyu ve 2 yemek kaşığı erimiş Sana yağını koyup hamuru yoğurun. Hamur ele yapışmaya devam ederse azar azar un ilave edip yoğurun. Yoğrulmuş hamuru 20 eşit bezeye ayırıp istediğiniz büyüklükte açın.
2. Yağsız tavada pişirip tabağa alın. 10 tane hamurun üzerlerine bıçak yardımıyla Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürmeyi sürün.
3. Tavukgöğslerini veya biftekleri ortadan ikiye kesip tavada iyice pişirin. Pişen tavukları tahinli ekmeklerin üzerine koyup 2. ekmeği üzerine kapatıp kürdan batırın.
4. Hazırladığınız etli tahinli hint ekmeklerini sıcak olarak servis edin.