



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ DÜRÜM SANDVIÇ

- 2 adet dürüm
- 4 adet hindi bonfile
- 4 adet marul yaprağı
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı mayonez
- 4 çay kaşığı tereyağı
- 4 adet taze soğanın yeşil kısmı

Hindi marul yaprağı hardal yoğurt ve mayonezi iyice harmanlayın. Dürüm yapraklarını ikiye kesin yağ sürün yaptığınız harcı içine paylaştırın ve gevşek olarak rulo yapın taze soğanın yeşil kısmı ile bağlayıp servis yapın.

