



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ SANDVIÇ

Yarım kg kemiksiz hindi but veya göğüs eti
2 adet domates
1 çay bardağı mayonez
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı yağ
4 adet Sandviç ekmeği
1 tutam Kıvırcık marul
1 tutam tuz

Hindi etlerini ince dilimleyin. Yağı tavada ısıtın. Hindi etlerini ekleyip orta ateşte soteleyin. Etler pişince tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Kasede mayonez, süzme yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Sandviç ekmeğinin arasına marul yapraklarını yerleştirin. Üzerine domates dilimlerini ekleyin. Hazırladığınız sostan sürün ve son olarak hindi etlerini paylaşırıp servis yapın.

