



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİ ETLİ SANDVIÇ

- 8 tost ekmeği dilimi (yaklaşık 1 cm kalınlığında kesilip kızartıldıktan sonra, sıcak olarak saklanmış)
- 300 gr haşlanmış hindi eti (kemikleri temizlenip, ince dilimlenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 küçük yeşil salata yaprağı (yıkayıp kurulanmış)
- 4 orta boy domates (dilimlenmiş)
- 4 çorba kaşığı mayonez

4 tost ekmeği dilimini bir tezgaha koyup, üstlerine hindi etini eşit miktarda yerleştiriniz. Tuz ve biberi serpip, her birinin üstüne birer yeşil salata yaprağı ve eşit miktarda domates dilimi koyup, mayonezi dökünüz. Kalan 4 tost ekmeği dilimini üstlerine kapatıp (dilerseniz keskin bir bıçakla her dilimi ikiye keserek), servis ediniz.
