



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ FİLETOLU WRAP

Pınar Hindi Fileto Konserve
2 Adet Tahıllı Lavaş
1 Adet Avokado
50 G Krem Peynir
1 Adet Salatalık

Avokado ve krem peyniri ezerek karıştırın.
Elde ettiğiniz püreyi lavaşa sürün.
Üzerine hindi fileto ve ince uzun şerit halinde kesilmiş salatalıkları yerleştirin.
Kenarlarını ie katlayarak sarın.

