



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KÖFTELİ SANDVİÇLER

- 1 paket hindi kıyması
- 1 tane limon suyu ve kabuğunun rendesi
- 4 tane elmadilimli kızarmış patates
- 50 gram kırıklanmış tost ekmeği
- 50 gram eski kaşar
- 1 tutam doğranmış maydanoz
- 1 kaşık tuz- karabiber
- Kızarma yağı
- 3 tane dilimlenmiş domates
- 4 yaprak kıvırcık marul
- 4 tane sandviç ekmeği

Hindi kıymasını bir kaba alalım içine tuz karabiber maydanoz ve limon suyuyla kabuğunun rendesini katalım yuğuralım. Kırıklanmış tost ekmeğini katalım, eski kaşar ilave edelim yuğuralım, elimizle toplar yapalım sıvı yağı tavaya alalım ve hindi köfteleri alt üst ederek pişirelim. Sandviç ekmeğini ikiye bölelim içine yaptığımız eti koyalım, servis tabağına önce kıvırcık marul koyalım, üzerine domates dilimleri koyalım, sandviçlerimizi ortasına koyup kızarmış patateslerle servis edelim.