



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SANDVİÇ

- Pınar Hindi Fileto Konserve
- 1/2 Baget Ekmek
- 1/2 Adet Halka Şeklinde Salatalık
- 1/2 Adet Halka Şeklinde Domates
- 2 Yaprak Marul
- 2 Dilim Halka Şeklinde Doğranmış Kırmızı Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Hardal
- 1 Yemek Kaşığı Limon Suyu
- 1 Çay Kaşığı Susam
- 1 Tatlı Kaşığı Bal
- 1 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tutam Paprika

Marul hariç sebzeleri halka şeklinde doğrayın.

Bir mayonez tenceresinde hardal, limon suyu, zeytinyağı ve bal, susam, sızma zeytinyağı, baharatları çırparak sos kıvamına getirin.

Hindi filetoyu ekleyip sosla iyice harmanlayın.

Baget ekmeğin arasına sebzeleri ve soslu hindi filetoyu ekleyin.

