



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ SANDVIÇ

250 gr Banvit Hindi Bonfile Göğüs (haşlanmış, 4'e kesilmiş)
75 gr light mayonez
1 çorba kaşığı pesto sos
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1 adet susamlı baton ekmek
8 dilim mozzarella peyniri
1 demet roka (yapraklanmış)
2 adet orta boy domates (her biri 4'er halkaya kesilmiş)

Mayonez, pesto, limon suyu, kekik ve karabiberi karıştırın.

Baton ekmeği önce 20 cm uzunluğunda 4 parçaya kesin. Ardından her bir parçayı uzunlamasına ortadan ikiye bölerek 8 parça ekmek elde edin.

4 adet ekmeğe mayonez karışımını sürün. Üzerine sırasıyla peynir, roka, et, domates ve peynir dilimini yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200°C fırının ızgara konumunda peynirler hafif eriyinceye kadar yaklaşık 2-3 dak. ısıtın.

Kalan 4 parça ekmeği üzerlerine yerleştirip servis yapın.

