



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YEMİŞLİ TULUM PEYNİRLİ LAVAŞ DÜRÜM

- 1 tane lavaş
- 3-4 dal maydanoz
- 3-4 dilim İzmir tulum peyniri
- 1 yaprak marul
- 2-3 dal dereotu
- 1 yemek kaşığı pesto sos

Kuru Yemişli Tulum Peynirli Lavaş Dürümün Yapılışı

Lavaşı düz zemine koyun ve pesto sos sürün. Üzerine peyniri ve diğer malzemeleri sırayla yerleştirin. Lavaşı rulo yapın. Dilerseniz mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz.