



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ EKMEK SEPETİ

6 dilim kepek ekmeđi
1'er adet havuç, patates, sođan, domates
1 adet tavuk göğsü l1 çorba kağığı margarin
Tuz Sos için:
1 tatlı kağığı mayonez
Yarım limonun suyu
1 tatlı kağığı hardal
Tuz
Karabiber
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Ekmeđ ilerini dilimler halinde kesin. Kare biçiminde dizip, kürdanla tutturun. İçi boş kare sepetler oluğuurun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 7-8 dakika tutun. Margarini tavaya alın. Soğanı doğrayıp, kavurun. Doğranmış havuç ve patatesi de yağda kavurun. Kıyılmış tavuk göğsünü de sebzelere ilave edip, soteleyin. Tuzunu serpin. Küp biçiminde doğranmış domatesleri de ekleyip, birkaç dakika daha kavurup, tencereyi ocaktan alın. Sos malzemelerini ayrı bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız sosu da tavuklu karışımaya ilave edip, karıştırın. Malzemeyi ekmeğlerin içine doldurarak servis yapın.