



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU KEREVİZLİ SANDVIÇ

- 1 paket barbekü tavuk
- 1 su bardağı mayonez
- 10 gr. tereyağı
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 4 adet ince doğranmış kereviz
- 2 dilim tam buğday ekmeği
- 1/2 su bardağı badem

Büyük bir kaptta tavuk, mayonez, hardal ve limon suyu birleştirin. Kereviz, badem ekleyin ve sadece hafifçe karıştırın. Tuz ve biber ile tat verebilirsiniz.

Ekmeğin dilimleri arasında eşit tavuk karışımı yayın. Tavukları ayrı bir tavada 15 dakika pişirin. Son dilimlenmiş ekmeğin arasına tereyağı sürün ve arasına tavukları yerleştirip üzerine hardallı bademli sosu dökün. ekmeğin diğer dilimini de üzerine kapatın.

