



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SANDVIÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet tavuk göğüs
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
2 adet sandviç ekmeği
2 büyük yaprak göbek marul
4 adet kornişon turşu
1/2 (yarım) kase mısır
2 yemek kaşığı mayonez

Öncelikle derin bir kab içerisinde zeytinyağ, sarımsak rendesi, baharatları ve tuzu ilave ederek tavuğu iyice karıştırın.

Buzdolabında bir saat dinlendirin.

iyice ısıttığınız tavada tavukları önlü arkalı kızartın.

Biraz ılınınca bir parmak büyüklüğünde dilimleyin.

Sosu için marul yapraklarını ince doğrayın.

Kornişon turşuyu küp küp kesin.

Bir kase içine mayonez, turşu, mısır ve marul yapraklarını alıp karıştırın.

Sandviç ekmeğini ortadan kesin.

Mayonezli karışımı ekmeğin içine sürün.

Tavukları dizin.

