



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE PASTIRMALI SANDVIÇ

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

6 dilim ekmek
Labne peynirli sos için:
2 yemek kaşığı labne peyniri
3 kornişon turşu
Avokadolu sos için:
1 avokado
1 tatlı kaşığı hardal
Arası için:
1 kırmızı soğan
6 dilim pastırma
7-8 parça kurutulmuş domates
Tuz
Karabiber
2 parça tavuk göğüs eti
Bebek roka

Labne peynirli sos için, labne peynirini bir kaseye alın. Küçük küp doğradığınız kornişon turşuları ilave edip karıştırın. Ekmek dilimlerini kızartın. Birer parçasının üzerine labne peynirli sostan sürün. Üzerine pastırma dilimleri, piyazlık doğradığınız kırmızı soğan ve kurutulmuş domatesi yerleştirin. Üzerine bir parça daha kızarttığınız ekmek dilimi yerleştirin. Avokado sos için, çekirdeğini çıkarttığınız avokadoyu bir kaseye alın. Bir çatal yardımıyla ezip püre haline getirin. Hardal, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Sosu ikinci ekmek diliminin üzerine sürün. Üzerine yapışmaz yüzeyli tavada kızarttığınız tavuk göğüs etini yerleştirin. Bebek rokayı ekleyip son ekmek dilimi ile üzerini kapatın. Ilık ya da soğuk servis yapın.

