



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VIŞNELİ SANDVIÇ

- 2 adet pişmiş tavuk göğüs
- ¼ su bardağı mayonez
- ¼ su bardağı kaju fıstık
- ¼ su bardağı kurutulmuş vişne
- 1½ yemek kaşığı doğranmış tarhun
- 1 tatlı kaşığı bal
- ½ tatlı kaşığı dijon hardal
- ½ tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- ¼ tatlı kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı körpe roka
- 2 adet büyük croissant
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Mayonez, kaju fıstık, kurutulmuş vişne, doğranmış tarhun, bal, dijon hardal, limon kabuğu rendesi, limon suyu, taze çekilmiş karabiber ve tuzu pişmiş tavuk göğüslerini ufak ufak doğrayıp karıştırın. Croissantları ortadan kesip içlerini yağ ile yağlayıp körpe roka yapraklarını dizin. 2-3 yemek kaşığı tavuk salatasından alıp rokaların üzerine yerleştirin. Üzerine kapağını kapatıp servis yapın.

