



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMBİK TAVUK SANDVIÇ

<https://gurmekibris.com>

250 gram tavuk bonfile
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
2 adet tombik sandviç ekmeği
1 adet domates
4 yaprak kıvrıcık marul

Tavukları uzun şeritler halinde doğrayın.

Tavayı ısıtın ve ısınan tavaya tereyağı ilave edin. Tereyağ eriyince tavukları ilave edip, karıştırarak pişirin.

Tavuklar suyunu salıp, çekince baharatları ilave edip tavuklar iyice pişinceye kadar karıştırmaya ve pişirmeye devam edin.

Domatesleri dilimleyin, marul yapraklarını yıkayıp kurulayın.

Tombik ekmeği ortadan ikiye kesin ve tavukları ilave edin. Marul ve domatesle sandviçinizi şenlendirin.

Not: Not: Tavukları önceden zeytinyağı ve karabiber tohumları ile marine ederek daha fazla lezzetlendirebilirsiniz.

