



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURPLU TAVUKLU SANDVIÇ

- 3 adet turp
- 3 adet lavaş ekmeđi
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 parça tavuk göğüs eti
- 50 gram margarin
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 3 dal maydanoz
- 3 dal nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Tavuk göğüs etlerini ince dilimleyin ve tavada margarinin yarısını kullanarak kızartın. Turpları ve kırmızı soğanı ince doğrayın. Maydanoz ve taze naneyi çok ince kıyıp margarinin kalanını eritip, yoğurt ve mayonez ile karıştırın. Lavaşların her birine mayonezli sosa sürün. Tavuk, turp ve kırmızı soğanları paylaşın. Tuz ve taze çekilmiş karabiber serpip sarın ve servis yapın.