



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ACILI PİLİÇ SALATASI

200 gr Keskinöğlü piliç eti, pişmiş
2 adet domates, kabuklu olarak doğranmış
1 adet yeşil acı biber, doğranmış
1/2 adet salatalık, doğranmış marul
1 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı kimyon
1/2 çay bardağı limon suyu

Geniş bir kabın içinde, piliç eti ve salatalık malzemeyi karıştırınız. Bu karışıma tuz ve karabiberi de ilave ederek 30 dakika kadar beklemeye bırakınız. İh doğranmış marul yapraklarını servis kabının tabanına yerleştirdikten sonra, karışımı üzerine dökerek servis yapınız.

