



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PİLİÇ SALATASI

175 gr. pişmiş ve ince dilimlere ayrılmış piliç eti
1-2 adet domates, kabukları soyulmuş, doğranmış
Yarım salatalık, doğranmış
Yarım marul, orta büyüklükte doğranmış
1 adet küçük boy soğan
1 adet yeşil biber, çekirdekli, ince doğranmış
1-2 adet kişniş otu
2 çay kaşığı kimyon
Limon suyu (1 adet limon sıkılarak elde edilmiş)
Tuz ve karabiber

Büyük bir servis kabında et ve diğer malzemeleri karıştırıp, tuz ve karabiberi ekleyin. Mümkünse karışımı 30 dakika beklemeye bırakın, böylelikle tatları daha da yerine gelir. Yemekten önce salata olarak ya da hafif bir yemek olarak servis yapın.

