



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA SALATASI

Malzeme:

Akdeniz yeşillikleri

100 gr beyaz peynir

Yarım kase meksika barbunyası

100 gr tavuk eti

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez

1 tatlı kaşığı Teremyağ

1 tatlı kaşığı tobasco sos

5-6 adet kiraz domates

Tuz, karabiber

Üzeri için :

Baharatlı cips

Meksika barbunyasını yoksa normal barbunyayı diri kıvamda haşladıktan sonra süzün. Tavuk etini haşlayıp küp şeklinde doğradıktan sonra 1 tatlı kaşığı Teremyağ ile tavada birkaç dakika kadar kavurun. Beyazpeyniri de küp şeklinde doğrayın. Kiraz domatesleri enine ikiye kesin. Salatanın sosu için mayonez, acı sos, tuz ve karabiberi karıştırın. Akdeniz yeşilliği ile kalan tüm malzemeyi harmanlayın. Servis tabağına aktarın, isteğe göre baharatlı cips eşliğinde servise sunabilirsiniz.