



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİLİÇ SALATASI

250 gr Keskinöğlü piliç fleto
1 adet kırmızı acı biber, doğranmış
1 adet yeşil acı biber, doğranmış
4 adet yeşil soğan, doğranmış
2 yemek kaşığı taze nane
2 çay kaşığı toz kırmızı biber
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tuz
2 diş sarımsak, dövülmüş
Sosu için:
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Biber, taze soğan va nane yapraklarını bir kabın içine koyunuz. Bu arada salatanın sosunu yapmak için şeker, limon suyu, sirke ve zeytinyağını bir kaba döküp karıştırınız- Piliç fistolarını ince şeritler halinde kesiniz. Bir kap içinde un, toz kırmızı biber, sarımsak ve tuzu iyice karıştırdıktan sonra fleto parçalarını koyup iyice bulayınız.