



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİLİÇ SALATASI

- 1 paket Banvit Piliç Bonfile Göğüs
- 3 adet orta boy limon
- 3 adet orta boy kırmızı soğan
- 400 gr enginar kalbi (konserve veya taze, 4'e kesilmiş)
- 300 gr mantar
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı beyaz üzüm suyu
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 100 gr küçük boy roka
- 2 çorba kaşığı kapari
- 12 adet çöp şiş

Etleri keskin bir bıçakla 3 cm uzunluğunda dilimler şeklinde kesin. Her bir limonu 8 dilim ve 2 adet soğanı da 6 dilim olarak kesin.

Et, limon, soğan, enginar ve mantarları, çöp şiş sayısına göre paylaşırıp, şişlere geçirin.

Limon suyu, sarımsak, hardal, beyaz üzüm suyu ve zeytinyağını küçük, kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayın. Yarısını fırça ile şişlerdeki malzemelerin üzerine sürün.

Kalan soğanı ince piyaz doğrayın. Soğan, roka, kapari ve kalan sosu iyice harmanlayın.

Şişleri mangalda veya önceden ısıtılmış 230°C fırının ızgara konumunda, etler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Rokalı salata ile birlikte servis yapın.

