



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SALATASI

2 parça haşlanmış tavuk göğüs eti
2 adet havuç
2 adet haşlanmış patates
1 kutu konserve haşlanmış mısır.
1 bağ dereotu
1 adet küçük boy mayonez
Tuz
Karabiber

İlk olarak genişçe bir kaba haşladığımız tavuk etleri ince ince didiklenir. Etlere tuz ve karabiberle karıştırılarak harmanlanır. Tavuk etleri kabin tabanına döşenir. Üzeri mayonezle kaplanır. Havuçlar rendelenir ve bir kaptaki tuz ile ovularak suyu çıkarılır. Suyu alınmış havuçlar, kaba döşediğimiz mayonezli tavukların üzerine yayılır. Onun üstüne de yine mayonez sürülür. Patatesler püre haline getirilir. Bir kaptaki tuz ve karabiberle harmanlanır. Patatesler de kabin üzerine yayılır. Yayılan patateslerin üzerine yine mayonez sürülür, ince kıyılmış dereotu, mısır ve tavuk parçalarıyla süslenerek servis yapılır.