



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SALATASI

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

1 adet haşlanmış tavuk göğsü
4 adet kornişon turşusu
2 orba kaşığı taze mısır
2 orba kaşığı haşlanmış bezelye
6 adet biberli yeşil zeytin
2 adet közlenmeş kırmızı biber
1 tutam maydanoz ve fesleğen
1 adet limon
4 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Tavuk göğsünü haşlayıp pişiriyor ve soğumaya bırakıyoruz. Soğumuş ya da ılık hale gelmiş olan tavuk göğsünü derisinden, kemiğinden ayırıp minik küpler halinde doğruyoruz. Geniş bir kaba alıp üzerine haşlanmış tane mısırm, bezelyeyi döküyoruz. Ocaktan ya da fırından kırmızı biberleri közleyip kabuklarından ayırdıktan sonra, iç çekirdeklerini alıp minik minik doğruyoruz. Biberli zeytini ve maydanozu da doğrayıp fesleğen, reyhan, taze kekik de ilave edip karıştırma kabının içerisine alıyoruz. Üzerine limon suyunu, zeytinyağını, tuz ve karabiberini katıp güzel bir şekilde karıştırdıktan sonra, porselen veya cam kaseler içerisinde ya da göbek salatası yaprakları içerisinde servis yapabilirsiniz.