MANTARLI TAVUK SALATASI

Malzemeler: 500 gram tavukgöğsü, 2 adet yumurta, 100 gram mantar, 150 gram turşu, 4-5 diş sarımsak, 3 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı mayonez, yeterince tuz, karabiber, yeşil salata, yarım demet maydanoz veya dereotu.

Hazırlanışı: Tuz ile birlikte tavuk göğsü haşlanır. İyice haşlanmış olan tavukgöğsü ince ince doğranır. Yumurtalar haşlanarak biri rendelenir, diğeri de ince ince kesilerek salatanın üzerini süslemek için ayrılır. Bir kapta tavukgöğsü, rendelenmiş yumurta, küçük küçük dilimlenmiş ve haşlanmış mantar, küçük parçalar halinde kesilmiş turşu üzerine tuz ve karabiber serpilerek iyice karıştırılır. Ayrı bir kapta dövülmüş sarımsak, yoğurt ve mayonez ile karıştırılır. Yeşil salatalar ince ince doğranarak tavuklu harç ile karıştırılır ve üzerine mayonezli karışım yayılarak dökülür. Servis tabağına alındıktan sonra üzeri yumurta dilimleri ve ince kıyılmış maydanoz ile süslenir.

© lezzetler.com tarif no:7484 • adı:Mantarlı Tavuk Salatası • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:13