



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLİÇ SALATASI

500 gr Banvit Piliç Göğüs Bonfile
3 adet kereviz sapı (iri doğranmış)
350 gr kestane (haşlanmış, soyulmuş ve ikiye bölünmüş)
1 adet portakal (kabukları, ince zarı temizlenmiş ve dilimlenmiş)
1 adet orta boy kırmızı soğan (kalın piyaz doğranmış)
1,5 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)
70 ml zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
75 ml elma sirke

Eterin üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve etler yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dak. haşlayın. Eter soğuyuncaya kadar haşlama suyunda dinlendirin, süzün ve iri lokmalar halinde kesin.

Et, kereviz sapı, kestane, portakal dilimleri ve kırmızı soğanı harmanlayın.

Maydanoz, zeytinyağı, sarımsak ve sirkeyi ağız kapalı küçük bir kavanozda çalkalayarak karıştırın.

Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirerek servis yapın.

