



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ SALATASI

1 paket Banvit Piliç Göğüs Bonfile
500 ml su (kaynar)
150 gr taze fasulye (2 cm uzunluğunda kesilmiş)
1 adet küçük boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet küçük boy kabak (küçük küp doğranmış)
1 adet küçük boy patlıcan (küçük küp doğranmış)
1 adet salatalık turşusu (küçük küp doğranmış)
1/2 demet dereotu (iri doğranmış, süslemek için ayrılmış)
1 adet limonun suyu
70 ml zeytinyağı
2 çorba çam fıstığı (hafif kavrulmuş)
Sıvıyağ (kızartmak için)

Etleri kaynar su ile 20 dak. haşlayın. Suyun içinde soğutun. Suyu ayırın.

Ayırduğunuz piliç suyunu kaynama noktasına getirip taze fasulyeleri ekleyin ve fasulyeler hafif yumuşayınca kadar 7-8 dak. pişirin. Fasulyeleri delikli kepçe ile alıp buzlu suyun içine koyun. Aynı su da kabakları 5 dak. ardından da havuçları 5 dak. pişirip buzlu suya koyun.

Patlıcanları kızgın yağda kızartın, kağıt havlu üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzün.

Fasulye, havuç, kabak, patlıcan, salatalık turşusu ve dereotunu harmanlayın.

Etleri derin bir kaba koyun, harmanladığınız malzemeleri ilave edin. Limon, zeytinyağı ve tuzu küçük kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayıp sebzelerin üzerine gezdirin.

Dereotu ve çam fıstığı serperek servis yapın.

