# SEBZELİ TAVUK SALATASI (ÇİN)

500 g tavuk göğsü (haşlanıp, didilmiş)
1 limonun suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 tatlı kaşığı sirke
1 diş sarımsak (ince Kıyılmış)
2 çorba kaşığı cevizyağı (ya da ayçiçek yağı)
1 salatalık (kabuğu soyulup, ortadan boylamasına 2'ye kesilerek, çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
250 g kestane (kaynar suda haşlanıp, kabukları ve kahverengi iç zarları soyulduktan sonra, doğranmış; isteğe bağlı)
125 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklanıp, ince kıyılmış)
250 g taze bambu filizi (doğranıp, kaynar suda 1 dakika haşlandıktan sonra süzdürülmüş; ya da konserve bambu filizi [doğranıp, kaynar suda 70 saniye haşlandıktan sonra, süzdürülmüş] isteğe bağlı)
1 iri yeşil salata (yaprakları ayıklanıp, yıkanmış ve süzdürüldükten sonra, kurutulmuş)
2 çorba kaşığı sivribiber (doğranmış)

Bir salata kâsesine göğüs eti, limon suyu, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını koyup, karıştırdıktan sonra, buzdolabına kaldırın.
Sosu hazırlamak için, hardalı bir kaba koyup, sirke ve sarımsak sürekli çırparak ekleyin. Karışımı bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, cevizyağını (ya da ayçiçek yağını), kalan tuzu ve kalan karabiberi katıp, karıştırarak, bir kenara bırakın.
Buzdolabındaki salata kâsesini alıp, içindeki göğüs etli karışıma salatalıklar, bambu filizleri (isteğe bağlı), kestaneler, sultani bezelyeler ve sivribiberleri ekleyip, iyice karıştırın. Sosu salatanın üstüne döküp, hafifçe karıştırdıktan sonra, kâseyi yeniden buzdolabına kaldırarak, 30 dakika bekletin.
Yeşil salata yapraklarını 6 düz tabağa döşeyin. Buzdolabındaki kâseyi alıp, salatayı kaşıkla yeşil salata yapraklarının üstüne bölüştürdükten sonra, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30465 • adı:Sebzeli Tavuk Salatası (Çin) • gönderen:orion • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:58