



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MİMOZA SALATASI

500 gr. tavuk göğsü
1 su bardağı ceviz
4 adet orta boy patates
2 adet yumurta
3 adet havuç
Mayonez
Süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Nar tanesi
Dereotu

Havucu uzunlamasına ikiye bölüp haşlayın. Patatesleri ayrı bir yerde haşlayın. Tavuk etlerini tuzlu suda başka bir kaptan haşlayın. Cevizi rondodan geçirin. Yumurtaları haşlayın ve ince dilimlerde kesin. Bir kap içinde süzme yoğurt ile bir miktar mayonezi karıştırın. Patateslerin kabuklarını soyup tuz ile birlikte ezin. Kelepçeli kabınızı bir servis tabağı üzerine oturtun. Öncelikle ince bir kat patates bastırarak en alta döşeyin. Biraz karabiber serpin. Mayonezli yoğurtlu karışımı inceden bir katman sürün. Üzerine kıyılmış dereotu serpin. Rendelediğiniz havuçları üzerine ince bir kat yayın. Yoğurtlu mayonezli karışımı gene ince bir kat sürün. Minik minik parçaladığınız tavuk göğsü etinin bir kısmını serpin. Ceviz gezdirin. Karabiber serpip yoğurt ve mayonez ile ince bir kat yapın. Daha sonra gene ince bir kat patates yapın. Üzerine karabiber gezdirip yoğurtlu mayonezli karışımı sürün. Dilimler halindeki yumurta dilimlerini yayın. Dereotunu serpin. Kalan tavuk etlerini yayın. En son ceviz serpip yoğurt mayonez ve kalan havuçları gene bir kat sürün. Kelepçeli kalıbı yavaşça çıkartın. En son her tarafı mayonezli yoğurtlu karışımı sürüp nar taneleri ve dereotu ile süsleyin. Pasta gibi keserek ikram edin.

