



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÜZÜMLÜ SANDVIÇ

- 1 adet tavuk baget kalça
- 3 adet kereviz sapı
- 3 adet yeşil soğan
- 2 bardak yeşil üzüm
- Yarım su bardağı mayonez
- Yarım su bardağı yoğurt veya krema
- Bir tutam dereotu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kahverengi şeker
- 1 tutam Taze çekilmiş karabiber
- 12 adet dilim ekmek
- 1 tutam tuz

Kereviz sapı ve yeşil soğanı dilimleyin. Büyük bir tencerede tavuğu bir kaşık sana yağını sebzelerle birlikte bir taşım kaynatın. Kaynayınca ısıyı azaltın ve tavuğu yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Daha sonra tavuğumuzun kemiğini çatal ve bıçak yardımı ile çıkarıp küçük parçalara ayırın. Doğranmış kereviz, yeşil soğan ve yarıya kesilmiş üzüm tanelerini tavuk etiyle birlikte bir kaseye koyun. Başka bir kaptaki mayonez bir kaşık eritilmiş tereyağı yoğurt (veya ekşi krema), limon suyu, kahverengi şeker, tuz ve biberi karıştırın. İsterseniz dereotu da ekleyin. Kırmızı biber bir tutam (isteğe bağlı, kekik, kişniş, vb zevkinize göre ekleyebilirsiniz). Mayonezli sos ile tavuklu sebzeleri iyice karıştırın. İsterseniz, birkaç dilim pastırma ekleyebilirsiniz. Birkaç saat veya bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz. Servis zamanı ekmek dilimleri üzerine tavuk salatasını koyun ve kalan dilimler ile kapatın.



Fotoğraf "efem" tarafından gönderildi. 23.04.2015