



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI NOHUTLU TAVUK SALATASI

- 1 bardak haşlanmış nohut
- 250 gr didiklenmiş tavuk eti
- Yarım kilo yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yufka
- 3 adet kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ (kırmızı biberleri kızartmak için)
- 1 bardak sıvı yağ (yufkaları kızartmak için)

Yufkayı ortadan ikiye bölün. Her iki tarafını da sıkı sıkı sarın. Kalem gibi sıkı sıkı sardığınız yufkayı ince ince dilimleyin. Hafifçe havalandırarak, bir kaseye koyun. İyice kızdırdığınız sıvı yağ içinde, renkleri dönene kadar kızartın. Havlu kağıt üzerinde süzdürerek bir kasede toplayın. Tavuk etini, nohutu sarımsaklı yoğurt ile karıştırın. Yağ içinde kızdırdığınız kırmızı biberi yoğurdun üzerine dökün. En üstü de, yoğurt hiç gözükmeyecek kadar yufka kırıntı ile örtün. Yufka kırıntılarını sıcak sıcak yaparsanız müthiş oluyor. Ama soğuk da olsa lezzetinden çok şey kaybetmiyor, merak etmeyin.

