



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI SALATA

MALZEMESİ 4 kişilik

400 gram söğüş ya da kızarmış tavuk göğüs eti

maydanoz

50 gram kaşar peyniri

1 çorbakaşığı kapari

100 gram yeşil zeytin

4 adet sivribiber

yoğurt

zeytinyağı

1 limon

tuz

karabiber

YAPILIŞI:

1) iyice temizlediğiniz tavuğu şeritler halinde dideleyin. Peyniri ve biberleri zar şeklinde doğrayın.

2) Kaparileri kıyın, limon suyu, 3 çorbakaşığı zeytinyağı ve bir küçük kase yoğurtla karıştırın. Tuz, karabiber de attıktan sonra 2 çorbakaşığı kıyılmış maydanozu ekleyin.

3) Çekirdeklerini çıkardığınız zeytinleri kıyın ve biberler, peynir, tavuk etiyle birlikte bir kaba koyun. Yoğurtlu sosu ayrı bir tabakta sunmak şartıyla servis yapın.

[ML® Acılı Ezme için tıklayın](#)