



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFRODİT SOSLU TAVUK SALATASI

3 tane tavuk göğüs eti
1 demet kıvırcık salata
1 bardak haşlanmış mısır
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı susam
SOS MALZEMELERİ;
3 tane taze soğan
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı hardal
4 yemek kaşığı mayonez
8 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz

Taze soğanı,dereotu,maydanoz,hardal,mayonez,zeytinyağı,toz şeker ve tuzu mikserle çırpın.Tavuk etlerini haşlayın.

Kıvırcık salatayı sirkeli suyla yıkayın.İri iri doğrayıp servis tabağına alın. Üstüne haşlayıp parçaladığınız tavuk etlerini ve haşlanmış mısırları koyun. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin.Sıvı yağda susamı pembeleştirin. Salatanın üzerine serpiştirin. Sonra servis yapabilirsiniz.