



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TAVUK SALATA

Malzemeler:

2-3 adet tavukgöğsü
4-5 adet YONCA Kornişon Turşusu
2 yemek kaşığı YONCA Mayonez
1 çay kaşığı köri
1 adet pırasa
yarım baş kereviz
yarım göbek salata
4 yemek kaşığı badem
1 çay bardağı YONCA Ayçiçek yağı
1 paket hazır krema.

Hazırlanış:

Tavukları haşlayın. Soğuduktan sonra üstündeki deriyi çıkarıp ufak ufak parçalayın. Kerevizi ince ince dilimleyin; Pırasanın koyu parçalarını ayırıp beyaz bölümlerini uzunlamasına kesin. Göbek salatayı doğrayın. Diğer yandan bademleri YONCA ayçiçek yağında çok az kızartın. YONCA Kornişon turşusunu da ekleyerek hazırladığınız bütün malzemeleri karıştırın. YONCA mayonez, krema ve köri tozundan hazırladığınız sosu salatanın yanında ayrı olarak servis yapın.