



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI TAVUK SALATASI

- 2 su bardağı pişmiş ve doğranmış tavuk göğüs
- ½ su bardağı mayonez
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı curry baharat
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- ¼ su bardağı doğranmış kuru kayısı
- ½ su bardağı doğranmış kereviz ksapı
- 2 adet taze soğan
- 2 yemek kaşığı doğranmış kişniş
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Izgara edilmiş tavuğu ufak parçalara bölün ve kenara alın.

Geniş bir kasede tavuk haricinde tüm mazlemeyi eritilmiş tereyağı ile birlikte karıştırın.

Tavukları ekleyin.

30 dakika buzdolabında soğutun.

Kanape olarak servis edebileceğiniz gibi salata veya sandviç içi olarak da servis edebilirsiniz.

