



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN YUMURTALI TAVUKLU SALATA

<https://www.elele.com.tr>

500 g taze patates
1 tavuk göğüs eti (Haşlanmış ve iri iri didiklenmiş)
10 kornişon turşu
2 sap pırasa
1 demet kişniş
2 su bardağı bezelye
1 su bardağı mayonez
1 su bardağı süzme yoğurt
1 limonun suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Deniz tuzu
Taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı çörek otu
10 bildircin yumurtası

Patatesleri ezilmeden, hafif diri kalacak kıvamda haşlayın. Daha sonra yarım ceviz büyüklüğünde parçalar halinde kesip geniş bir kaba aktarın. Didiklenmiş tavuk etini, küp doğradığınız kornişon turşuyu, ince kıyılmış taze soğanı, kıyılmış kişnişi, haşlanmış bezelyeyi ilave edin. Malzemeleri zedelemekten kaçınarak karıştırın. Sosu için mayonezi, zeytinyağını, limon suyunu, tuzu, karabiberi ve çörek otunu ekleyip karıştırın. Sosunu salataya ekleyip karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Servis sırasında haşladığınız bildircin yumurtalarını ekleyin. Hafifçe karıştırıp servis yapın.

