



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ SALATASI

Malzeme

- 1,5 su bardağı ceviz içi (Çekilmiş)
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 3 diş sarımsak (Ezilmiş)
- 1 adet tavuk eti (Pişmiş, küçük küçük parçalanmış)
- 500 gr. taze fasulye (Çapraz şekilde kesilip haşlanmış)
- Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 adet ekmek içi (Islatılıp sıkılmış)
- 2 adet kırmızı çarliston biber (Kibrit çöpü gibi kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Zeytinyağı

Hazırlanışı

- Çukur bir kap içine tavuk suyunu, ceviz içini, ekmeği ve sarımsağı koyup, iyice karıştırın ve sos haline getirin.
- Tavuk etini, fasulyeyi, tuzu, biberi, çarliston biberini ilave edip kaşıkla karıştırın. Lezzetini kontrol edin.
- Servis tabağına koyun ve etrafını arzuya göre süsleyin.
- Diğer bir kapta yağı kızdırıp, üzerine kırmızı biberi ekleyin.
- Renk alınca kaşıkla salatanın üzerinde gezdirerek servis yapın