



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler:

- 2 adet tavukgöğsü
- 2 çorba kaşığı ceviz içi
- 3 çorba kaşığı YONCA Mayonez
- 5 çorba kaşığı yoğurt
- 2 tatlı kaşığı YONCA Sarımsak Ezme
- 2 tutam dereotu
- ½ çay bardağı YONCA Kanola Yağı

Hazırlanış:

Tavuk göğüslerini haşladıktan sonra küçük parçalar halinde tiftin.. Ceviz içlerini iri iri doğradıktan sonra tavuklara ekleyin YONCA Mayonezi de ekleyerek karıştırın Diğer bir tarafta, YONCA Sarımsak Ezme, yoğurt ve dereotundan oluşan karışımı yaptıktan sonra iki karışımı bir araya getirip güzelce harmanlayın. Üzerini dereotu ve ceviz ile süsledikten sonra YONCA Kanola Yağını gezdirerek servis yapın.
