



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ PİLİÇ SALATASI

1 demet roka
250 gr. piliç göğüs kuşbaşı
2 adet uzun kereviz
2 adet Çengelköy salatalığı
5-6 adet ceviz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Bal
Taze zencefil
Tarçın
Maydanoz
Taze çekilmiş karabiber
Deniz tuzu

Rokaları yıkayıp kağıt havlu üzerinde süzülmeye bırakın. Kerevizi temizleyip halka kesin. Salatalıkları kabukları ile halka kesin. Cevizleri kabaca ufalayın. Piliç kuşbaşıları teflon tavada pişirin. Maydanozları minik doğrayın. Zencefili rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Zeytinyağı, sirke, zencefil, bal, tarçın, karabiber ve tuzu karıştırıp sos hazırlayın. Servis tabağına önce rokaları üstüne de piliç kuşbaşıları yerleştirin. Salatalık, kereviz ve maydanozları serpiştirin. Sosu gezdirip iyice karıştırdıktan sonra servis yapın.