



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KIZILCIKLI PİLİÇ (FRANSA)

30 g kızılıık  
2 tatlı kaşığı süzme bal  
1 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)  
bir tutam tuz  
bir tutam taze çekilmiş karabiber  
3 çorba kaşığı cevizyağı (ya da ayçiçek yağı)  
8 kırmızı lahana yaprağı (iri parçalar halinde doğranmış)  
1 baş hindiba (iri kıyılmış)  
15 g ceviziçi (iri doğranmış)  
1/2 demet tere (yıkayıp, sapları ayıklandıktan sonra dal dal ayrılmış)  
12 haşlanmış tavuk göğsü dilimi

Kızılııklar ve balı iki çorba kaşığı suyla bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak 3 - 4 dakika ağır ağır kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğuttuktan sonra, içindeki karışımı, tahta bir kaşığın tersiyle bastırarak, bir kâse üstüne yerleştirilmiş tel süzgeçten geçirin.

Küçük bir kâsede sirke, hardal, tuz ve karabiberi karıştırıp, cevizyağını (ya da ayçiçek yağı) ekleyin. Yeniden karıştırıp, karışımın yarısını bir kenara ayırarak, geri kalanını öbür kâsedeki kızılııklı karışıma katın. Ayırdığınız sirkeli - hardallı sosu bir kâsede lahana yaprakları, iri kıyılmış hindiba, doğranmış cevizler ve terelerle karıştırın. Bu salatayı dört düz tabağa bölüştürüp, üstüne tavuk göğsü parçalarını yerleştirin. Üstlerine kâsedeki kızılııklı sosu döküp, servis yapın.

**NOT: BU TARİFTE HAŞLANMIŞ TAVUK GÖĞSÜ. ÜSTÜNÜ ÖRTECEK KADAR SOĞUK SU İÇİNDE SOĞAN. HAVUÇ, KEREVİZ GİBİ SEBZELERLE, SU YÜZEYİNDE OLUŞAN KÖPÜKLER SIK SIK ALINARAK HAŞLANMALIDIR. TERENİN BİBERLİ TADI İLE HİNDİBANIN TADI, KIZILCIK SOSUNUNKİNİ DENGELEYECEKTİR.**