



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PİLİÇ SALATASI

1/2 adet piliç göğüs eti
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı mantar (haşlanmış)
1,5 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Sosu için:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı nar ekşisi ya da limon suyu

Piliç göğsünü, dörde böldüğümüz 1 adet kuru soğan ile birlikte haşlayalım.
Sos malzemesini, cam bir kasede karıştırıp, buzdolabında bekletelim.
Haşladığımız pilici ve mantarları ince ince kıyalım.
Kıydığımız cevizleri, yağsız tavada kavurduktan sonra, üzümler ve mantarlar ile birlikte piliç etlerine katıp, karıştıralım.
Büyükçe bir tabağa koyup, üzerine hazırladığımız sosu ilave edip, servis yapalım.