



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TAVUKGÖĞSÜ SALATASI

400 gr. haşlanmış tavuğun göğüs eti
2 adet yeşil ekşi elma
1 adet limon
100 gr. iri dövülmüş ceviziçi
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet kıvırcık salata
150 gr. rende kaşar peyniri
250 gr. yoğurt
1 tatlı kaşığı sert hardal
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Kıvırcık salatayı ayıklayıp yıkayın. Yıkadıktan sonra durulayın. Ekşi elmayı soyup kararmaması için limon suyu sürün. Rendenin iri ve düz tarafıyla ince tabaka halinde rendeleyin. Dolmalık kırmızı biberi yıkayıp, tohumunu ayıkladıktan sonra ince uzun şeritler halinde doğrayın. Haşlanmış tavuk göğüs etlerini fındık büyüklüğünde doğrayın. Derin bir kâbın içinde dövülmüş ceviziğini, hardalı, tuzu, karabiberi, zeytinyağını, sirkeyi karıştırıp çatalla çırpın. Bu karışımı yoğurtla karıştırıp bütünleştirin. Servis tabağının içine kıvırcık salata yapraklarını döşeyin. Üzerine hazırladığınız malzemeyi harmanlayıp dökün. Birkaç dövülmemiş ceviziçi ile süsleyip ikram edin.