



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DORİTOSLU VE KÖRİLİ PİLİÇ

Doritos Taco (Baharatlı)

2 adet piliç göğüs

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Yeşil salata yaprakları

Kuru meyveler

kırıntı ceviz

küp doğranmış kayısı

Sos için;

Mayonez

krema

köri

limon suyu

tuz

* Piliç göğüslerini tavada ters düz ederek kızartın

* Yeşil salata yapraklarının üzerini dilimlenmiş piliçler, ceviz, kuru kayısı ve Doritoslarla dekore edin

Köri sos

* Eşit miktardaki mayonez ve kremanın içine köri ve limon suyu ilave ederek çırpın

* Köri sosunu salatanın üzerinde gezdirip servis yapın.