



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK SALATASI

2 adet salatalık  
1 adet kuru soğan  
2 deste taze soğan  
3 çorba kaşığı yoğurt  
2 adet limon  
Kırmızı biber  
Karabiber  
Tuz  
Yağ  
Kıvırcık  
Ekmek  
Süslemesi için;  
6 dilim limon  
Maydanez  
1 adet kuru soğan  
Sosu için;  
1/5 çorba kaşığı salça  
1 tane kuru soğan  
Maydanez  
1 adet tavuk göğüsü  
Tuz  
Yarım çay bardağı su

Yukarıdaki malzemeleri doğruyoruz ekmek çok küçük parçalara ayrılmalı üzerine yağ katıp karıştırıyoruz sonra tuzu kırmızı ve kara biberi limonu ve yoğurdu dolduruyoruz iyice karıştırıyoruz sos için; salçayı ve suyu tencereye doldurup tüpe koyuyoruz 2 dakika karıştırıyoruz kaynadıktan sonra doğradığımız soğanı üstüne koyuyoruz kısık ateşte pişiriyoruz tavuk göğüsünü haşladıktan sonra salçanın üzerine koyuyoruz ve tuzu serpiyoruz süs için; salatanın üstüne sosu koyduktan sonra dilimlediğimiz limonları üstüne koyuyoruz soğanı halka şeklinde dilimliyip diziyoruz son olarak üstüne maydanezleri koyuyoruz ve servise hazır.

