



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ MAYONEZLİ TAVUK SALATASI

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

- 1 adet esmer ekmeđ
- 1 adet portakal
- 2 adet tavuk göğüs fileto
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay bardağı tat mayonez
- 1 tatlı kaşığı köri
- 3 sap nane

Ekmeğın üzerini keserek kapak şeklinde çıkartın. İcini boşaltın.
Tavuk göğüsünü haşlayıp, soğuduktan sonra iri parçalara ayırın.
Portakalın kabuğunu beyaz kısmıyla birlikte keserek soyun. Dilimledikten sonra zarlarını çıkarın.
Mayonez, köri, kişniş ve tavuk parçalarını karıştırın. Hazırladığınız tavuklu karışımı ekmeğın içine doldurduktan sonra, portakal dilimleri ve taze nane yapraklarıyla süsleyin.
Üzerini kapak gibi çıkardığınız ekmekle kapatın, alüminyum folyoya sarın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis yapın.