



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ILIK YAZ SALATASI

0.5 adet kırmızı lahanaya
2 adet piliç
3 yemek kaşığı sana Crème Bonjour
1 adet salatalık
1 adet göbek salata
2 su bardağı havuç
5 gr kimyon
0.5 çay bardağı zeytinyağı
0.5 su bardağı mısır
10 adet mantar
2 yemek kaşığı mayonez
1 adet kuru soğan
3 adet sarımsak
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
4 adet taze soğan

Piliç kalçaları küp küp doğrayın. Göbek salataları ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince kıyın. Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Salatalığı kabuğunu soyup rendeleyin veya arzuya göre halka halka doğrayın. Harcı İçin: Mantarların saplarını çıkarıp kıyın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Sarımsakları ince ince doğrayın. Yayvan bir tencerede Sana Creme Bonjour'u kızdırıp, içine doğranmış piliç kalçaları ilave ederek renk verdiren. Piliçler renk alınca içine kıyılmış sarımsakları ve kimyonu ekleyip bir taşım pişirin. Daha sonra içine piyazlık doğranmış kuru soğanı, kıyılmış taze soğanı ve mantarı, tuz-karabiberi ilave edip, bir taşım kavurun. Tavuklu sebze harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın. Harç soğurken küçük bir kasede mayonezi ve zeytinyağını bir çırpıcı veya mikser yardımı ile karıştırın. Mayonezli zeytinyağlı sosu önceden servis tabağına alın. Kıyılmış göbek salatayı sosun üzerine koyun. Göbek salatanın üzerine rendelenmiş havuçları, kıyılmış kırmızı lahanayı, doğranmış salataları ve mısırları serpip salatanın ortasına ılık Sana Cream Bonjour'lu harcı koyun, servis yapmadan hemen önce iki kaşık yardımı ile karıştırarak servis edin.

Püf Noktası: Kırmızı lahananın yumuşaması için: Kırmızı lahanayı kıydıktan sonra bir süzgecin içinde tuz ve bir yemek kaşığı sirke ile iyice ovup yıkayın. Sosu İçin: 1/2 çay bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı mayonez kullanabilirsiniz.