



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA PİLİÇ SALATASI

Eyüp Sevinç

500 gr. kemiksiz piliç göğüs
1 adet göbek salata
1 çorba kasesi Akdeniz yeşillikleri
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil dolmalık biber
2 adet domates
1 adet salatalık
1 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı hardal
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Piliç eti tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Piliç göğüs eti ızgarada pişirilir ve soğuması için bekletilir. Diğer yanda göbek salata, Akdeniz yeşillikleri yıkanır, ayıklanır ve doğranarak büyük bir kase içerisinde karıştırılır. Renkli biberler şeritler halinde kesilerek kaseye eklenir. Domates ve salatalık soyularak küp küp doğranır, kaseye eklenir. Yeşillikler ve diğer malzemeler ile limon suyu karıştırılır. Piliç eti şeritler halinde kesilir ve salatanın üzerine dizilir. Mayonez, hardal, zeytinyağı, tuz ve karabiber karıştırılarak bir sos elde edilir. Sos salatanın üzerine gezdirilir ve maydanoz ile süslenen salata servis edilir.

