



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

JAMBONLU TAVUK SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

Yarım tavuk, 200 gr jambon, 1 yumurta, 300 gr taze mantar, 1 limon, 1 havuç, 1 sap kereviz, yarım baş soğan, yarım demet maydanoz, yeteri kadar zeytinyağı, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Tavuk, havuç, kereviz, maydanoz ve soğan tuzlu suda haşlanır. Sonra tavuk kemiklerinden ayrılıp küçük parçalar halinde parçalanır. Jambon dilimleri de aynı suda 3 dakika haşlandıktan sonra ince, uzun şeritler halinde kesilir. Mantarlar yıkanır, zarları çıkarılır, dilimlenir ve tavuğun suyunda haşlanır. Süzüldükten sonra tavuk parçaları ve jambon şeritleriyle birlikte kanştırılarak servis tabağına konur ve üzerine yarım limonun suyu gezdirilerek dökülür. Yumurta sarısı, tuz, karabiber, yarım limonun suyu ve yeteri kadar zeytinyağıyla mayonez (Bkz. Sos-lar-Mayonez) hazırlanıp üstüne dökülür ve servis yapılır.
