



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ TAVUK SALATASI (FRANSA)

MALZEMELER

5 Piliç Göğsü
5 Dal Taze Kekik
4 Yemek Kasığı Zeytinyağı
2 Yemek Kasığı Haslanmış Misir
4 Salata Yaprağı
10 Kiraz Domates
Tuz, karabiber
Feslegenli Sos İçin:
1 Demet Feslegen
4 Yemek Kasığı Zeytinyağı
4 Yemek Kasığı Limon Suyu
1 Çay Kasığı Seker

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç göğüslerinin derilerini temizleyip kekik, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin. Bu şekilde 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Tavada çok az zeytinyağı ısıtıp piliçleri soteleyin. Üzerine bir kapak kapatıp ocaktan alın. Salataları iyice yıkayıp kurutun. Büyük parçalar halinde kesin. Hepsini bir tabaga alın. Pismis piliçleri küçük parçalara ayırıp salatanın üzerine serpin. Misir ve kiraz domatesleri de ilave edin. Feslegeni blenderde çekin. Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salatanın üzerine dökün ve servis yapın.