



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ TAVUK SALATASI

Oktaş Ustası

- 1 Adet tavuk göğsü
- 1 Tutam roka
- Yarım göbek salata
- 4 Adet çeri domates
- 1 Çorba kaşığı tane mısır
- 1 Çorba kaşığı kekik

YAPILIŞI

Tavuk göğsünü kekikle kaplıyoruz. Fırında pişiriyoruz ya da az Orkide yağda teflon tavada kızartıyoruz. Et piştikten sonra soğumaya bırakıyoruz. Diğer tarafta göbek salatayı ve rokayı yıkıyoruz. Göbek salatayı istediğimiz büyüklükte doğruyoruz üzerine rokayı kırma olarak koyuyoruz. Kenarlarına çeri domates diziyoruz üzerine mısır taneleri serpiyoruz. Soğuyan tavuk etlerini ince yaprak şeklinde kesiyoruz ve yeşilliklerin etrafına diziyoruz. Üzerine isteğe bağlı olarak hardal sos ya da Orkide yağla karıştırılmış balzamik sirkesi döküyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.

