



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ TAVUKLU SALATA

5 adet havuç  
1 adet kereviz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet yeşil elma  
100 gr. beyaz lahana  
Tuz  
Karabiber  
1 adet tavuk göğsü  
Yarım demet dereotu  
Sosu için:  
250 gr. yoğurt  
50 gr. krema  
3 diş sarımsak  
Üzeri için:  
Ceviz  
Antepfıstığı

Öncelikle tavuk göğsünü tuzlu suda haşlayın. Kereviz, havuç, yeşil elmayı rendeleyip sıvıyağda 5 dk. öldürüp soteleyin. Bir yerde soğutun. Krema, yoğurt ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Haşlanmış tavuk göğsünü elinizle lif lif ayırın. Beyaz lahananın yaklaşık olarak yarısını ince ince kıyın. Bir kaptaki içine bir limon sıkın. Tuz serpip elinizle ova ova söndürün. Büyük bir kap içinde hepsini güzelce karıştırın. Yarım demet kıyılmış dere otunuda katın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp servis yapın. Salatanın üzerine ceviz veya antepfıstığı koyarak süsleyebilirsiniz.

