



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ TAVUK SALATASI

1 tavuk göğsü ya da iki but
1 küçük kereviz
1,5 limon
6 çorba kaşığı mayonez
4 çorba kaşığı zeytinyağı
8-10 tane zeytin
1/2 demet maydanoz
tuz
karabiber

Tavuğu 45 dakika, yumurtaları 12 dakika haşlayın. Kerevizi soyun, limonla ovun, rendeleyip üzerine yarım limon suyu gezdirin. Haşlanmış tavukları küçük parçacıklara ayırın. Kerevizlerle karıştırarak derin bir tabağa koyun. Tuz ve karabiberi (ölçüsünü damak zevkinize göre ayarlayarak) ekleyin. Yarım limonun suyunu zeytinyağı ile çırpıp salatanın üzerine dökün. Haşlanmış yumurtaları dilimledikten sonra salataya karıştırın. Üzerine mayonezi ekleyin, zeytin ve maydanozla süsleyerek sofraya götürün.