



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ TAVUK SALATASI

2 bütün kemikli tavuk göğsü
2 çay kaşığı tuzu
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3/4 su bardağı rendelenmiş badem
3/4 su bardağı mayonez
1/4 su bardağı krema
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1-2 yemek kaşığı köri tozu
1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1/2 su bardağı kurutulmuş kıvılcık
1 kabuğu soyulmuş ve doğranmış elma

2 bütün tavuk göğsünü tuz, karabiber ve zeytinyağı ile ovun.

Dökme demir tava veya fırına dayanıklı başka bir tavaya derisi alta gelecek şekilde yerleştirin. 200 derece fırında yaklaşık 1 saat pişene kadar kızartın.

Bu arada bademleri bıçak yardımıyla doğrayın ve fırına dayanıklı tavaya alıp tavukla aynı anda fırında 12 dakika pişirin.

Pişen tavuğu büyük parçalara ayırın; deriyi ve kemikleri atın.

Mayonez, krema, sirke, köri ve zencefili birlikte çırpın. Sıcak tavuğun üzerine dökün.

Kurutulmuş kıvılcıkları üzerine ekleyin. Spatula yardımıyla karıştırın ve üzerini kapatıp buzdolabında soğutun.

Servis yapmadan hemen önce 1 adet doğranmış elma ve kavrulmuş bademi ilave edin.

