



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI TAVUK SALATASI

- 2 kg lık 1 tavuk (temizlenip, haşlanmış ve soğutulmuş)
- 6 katı haşlanmış yumurta
- 2 dolmalık yeşil biber (çekirdekleri temizlenip, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 4 çorba kaşığı biberli yeşil zeytin (dilimlenmiş)
- 120 gr (1 su bardağı) badem (ince zarlari soyulmuş)
- 1 çay kaşığı karabiber
- Sosu:
- 3 çorba kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı tuz
- 8 çorba kaşığı zeytinyağ
- Kremalı sosu:
- 6 çorba kaşığı sirke
- 250 gr (1 su bardağı) krema
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir tezgahda, küçük keskin bir bıçakla tavuğun deri ve kemiklerini çıkarıp (deri ve kemikleri atınız), etlerini şeritler halinde keserek bir salata tabağına yerleştiriniz.

Katı haşlanmış yumurtaların sarılarını aklarından ayırınız. Aklarını ince doğrayıp, tavukla karıştırınız. (Sarılarını saklayınız.) Dolmalık yeşil biber, zeytin, ve bademleri ekleyiniz. (Malzemeleri karıştırmayınız.) Sosu hazırlamak için küçük bir kasede sirke, hardal ve tuzu karıştırınız. İyice karışınca yağı katınız. Hazırladığınız sosu salata tabağındaki karışımın üstüne dökünüz. Ayırdığınız yumurta sarılarını ince bir tel süzgeçten geçirerek tabaktaki karışımın üstüne serpip, malzemeyi iyice karıştırarak, üstüne karabiberi ekiniz. Salata tabağının üstünü örtüp, buzdolabına kaldırınız.

Kremalı sosu hazırlamak için, küçük bir kasede sirkeyle kremayı yavaş yavaş karıştırınız. Şeker, tuz ve biberi katıp iyice karıştırınız. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz, şeker yada sirke ekleyiniz. Sosu bir kaseye boşaltınız. Tavuk salatasını buzdolabından alıp, yanında kremalı sosuyla servis ediniz.