



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI MISIRLI TAVUK SALATASI

- ½ kg tavuk göğüs eti
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı konserve tane mısır
- 8 yaprak beyaz lahana
- 1.5 çay bardağı mayonez
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Sarımsaklı çeşni
- Karabiber
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı yağ

Tavuğu haşlayıp etlerini didikleyin. Lahana yapraklarını ince doğrayın. Üzerine tuz ekleyip 20 dakika bekletin. Bol su ile yıkayıp suyunu süzdürün. Derin bir kaba havucu rendeleyin. Soğanın kabuklarını soyup rendeleyin. Mısırı ilave edin. Lahana ile tavukları ilave edip harmanlayın. Sos için, mayonez, sarma klasik, limon suyu, sarımsaklı çeşni, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız salata karışımının üzerine sosu ekleyip iyice harmanlayın. 1 saat buzdolabında dinlendirip servis yapın.

