



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞ İÇİNDE TAVUKLU SALATA

2 ADET LAVAŞ  
2 PARÇA TAVUK FİLETOSU  
1 PAKET AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ  
4-5 ADET KİRAZ DOMATES  
YARIM ÇAY BARDAĞI DİLİMLENMİŞ SİYAH ZEYTİN  
2 ADET SALATALIK  
YETERİ KADAR TUZ, KIRMIZI BİBER, KARABİBER  
SOSU İÇİN:  
1 ÇAY BARDAĞI MAYONEZ  
YARIM LİMONUN SUYU  
1 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN  
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER  
1 YEMEK KAŞIĞI DOMATES PÜRESİ  
1 DİŞ EZİLMİŞ SARIMSAK  
1 TUTAM TOZ SAFRAN  
2 ÇAY KAŞIĞI HARDAL  
1-2 DAL TAZE KEKİK  
TUZ

Tavuk etlerinin üzerine tuz ve karabiber serpip 1 yemek kaşığı margarin eklenmiş ızgara tavada arkalı önlü pişirin. Lavaşları fırına dayanıklı 2 kaseyin içine koyup kuruması için önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan lavaşlı salata kaselerinin içine doğradığınız Akdeniz yeşilliğini, dilimlediğiniz biberleri, domatesleri ve salatalıkları ekleyin. Zeytinleri serpin. Üzerine dilimlediğiniz tavuk etlerini ekleyin. Sos için gerekli olan malzemeleri bir şişeye doldurup iyice karıştırın. Salatanın üzerine gezdirip servis yapın.