



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ TAVUK SÜRPRİZ

Malzemeler:

Tavuk eti

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 su bardağı Mayonez

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

1 su bardağı Salatalık turşusu

Tuz

2 çay kaşığı Şeker

1 çay bardağı rendelenmiş mantar

yarım Elma

Karabiber

Tost ekmeği

Yapılışı:

Yarım tavuğu haşlayın. Piştikten sonra elinizle didikleyin. Eğer isterseniz tavuk etini fazlada koyabilirsiniz.

Salatalık turşusunu ister bıçakla ince doğrayın veya kalın rendeden geçirin. Ezilmemesine dikkat edin. Yarım

elmayıda rendeden geçirin. Mantarı yıkadıktan sonra ince doğrayın.

Bir kaba didiklenmiş tavuğu, salatalık turşusunu, elmayı, mantarı koyun. Şekeri, mayonezi, karabiberi, tuzu ve limon suyunu ilave edin. Beraberce karıştırın. Zeytinyağında katın.

Tost ekmeklerinin üzerine bıçakla sürün ve servis yapın. Eğer isterseniz, mayonezli olduğu için ağır gelirse 2 yemek kaşığı torba yoğurdu koyabilirsiniz.

Not: çok pratik ve lezzetli bir tarif. Gelen misafirlerimde çok hoşuna gidiyor.

www.nefissofra.com