



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ NOHUT SALATASI

4 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile (2'ye kesilmiş)
Kişnişli Biberli Sos
8 adet taze soğan (iri doğranmış)
3 diş sarımsak (4'e bölünmüş)
3 adet etli kırmızı biber (çekirdekleri çıkartılmış, iri doğranmış)
5 sap taze kişniş yaprağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
60 ml limon suyu
Nohut Salatası:
600 gr nohut konservesi (yıkamış, süzölmüş)
2 adet orta boy domates (iri doğranmış)
2 adet taze soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı limon suyu
10 sap taze kişniş (iri doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Taze soğan, sarımsak, etli kırmızı biber, kişniş ve şekerini iyice doğranıncaya kadar robottan geçirin. Limon suyunu ilave edip, tekrar karıştırın.

Etleri, önceden ısıtılmış 190 °C fırının ızgara konumunda 10 dak. pişirin, pişmelerine yakın kişnişli sosun 1/3'ünü fırça ile her taraflarına sürün ve arzuya göre en fazla 15 dak. daha pişirin.

Bütün salata malzemelerini karıştırın.

Etlerin üzerlerine kalan kişnişli sosu dökerek nohut salatası ile birlikte servis yapın.

