



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TAVUKLU PİDE (İTALYA)

2 portakal

350 g haşlanmış tavuk göğsü (iri küpler halinde doğranmış)

1/2 yeşil salata (yaprakları ayrılıp iyice yıkanmış, süzölmüş, kurulanmış ve iri parçalar halinde kıyılmış)

3 pide (tercihen kepekli undan yapılmış)

Tereli sos:

700 g tere (yıkayıp süzölmüş ve körpe olmayan sapları ayıklanmış)

2 çorba kaşığı mayonez

2 çorba kaşığı yağsız yoğurt

bir tutam tuz

bir tutam taze çekilmiş karabiber

Önce fırınıızı 200 °C'a ısıtın. Sosun bütün malzemesini blendera koyup, blenderı karışım pürüzsüz bir püre haline gelinceye kadar (birkaç saniye) çalıştırın. Sosu bir kâseye aktarıp, bir kenara bırakın. Portakalları içlerindeki beyaz bölümleri de alarak soyun. 4'e bölerek çekirdeklerini çıkardıktan sonra irice doğrayın. Marul parçaları, tavuk parçaları ve portakal parçalarını bir kâseye koyup, karıştırın.

Pideleri bir tepsiye koyup, tepsiyi fırına sürerek, pideleri kabarıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) ısıtın. Sonra tepsiyi fırından alıp, her pideyi ikiye kesin, yarım pidelerin içini açarak kâsedeki tavuklu karışımı döşeyin. Kaşıkla tereli sostan da bolca koyup, hemen servis yapın.
