



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES SALATASI (FRANSA)

Malzemesi:

Haşlanmış tavuğun beyaz eti,
1/4 litre su,
tuz,
100 gr. mantar,
150 gr. konserve bezelye,
2 limon suyu,
100 gr. hazır mayonez,
maydanoz

Hazırlanışı:

Haşlanmış tavuğun beyaz etini küçük parçalar halinde kesin. Mantarları ayıklayın, yıkayın. Az miktarda sıcak suda haşlayın. Bezelyeleri de aynı şekilde kısa süre haşlayın. Sonra soğumaya bırakın. Tavuk etlerini, mantarları, bezelyeyi limon suyu ile 10 dakika bir kapta bekletin. Mayonezi ayrı bir kapta tuz, karabiber, limon suyu ile karıştırın. Salata için verilen bütün malzemeleri karıştırın. 15 dakika buzdolabında muhafaza edin. Bir kaba koyun. Maydanozu yıkayın, ince kıyın ve salataya bununla garnitür yapın.