



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

REZENELİ PİLİÇ SALATASI

- 4 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile (şerit kesilmiş)
- 125 ml portakal suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 300 gr kök rezene (ince piyaz doğranmış)
- 80 gr siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış, iri doğranmış)
- 3 adet taze soğan (iri doğranmış)
- 2 adet orta boy portakal (dilim dilim ayrılmış, iç zarlari temizlenmiş)
- 1 adet orta boy kıvırcık marul (iri doğranmış)

Kalın dipli ve yayvan tavayı iyice ısıtıp, etleri yerleştirin. Tavayı hafifçe sallayarak, etlerin her tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. pişirin.

Portakal suyu, zeytinyağı ve tozşekeri, tozşeker eriyinceye kadar hafifçe çırpın.

Et, rezene, zeytin, soğan ve portakal dilimlerini harmanlayın. Üzerine zeytinyağlı portakal suyunu gezdirip, iyice karıştırın.

Etili karışımı marul yapraklarının üzerine yerleştirip, servis yapın.

