



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKALI PİLİÇ SALATASI

- 1 paket piliç light göğüs
- 10 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı çamfıstığı (kavrulmuş)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 75 ml zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı balsamik sirke
- 6 adet kiraz domates
- 1 demet roka

Maydanoz, sarımsak, çamfıstığı, limon suyu ve kaşar peynirini 2-3 dakika robottan geçirin. Robot çalışmaya devam ederken yavaş yavaş zeytinyağı ve balsamik sirkeyi ilave edin. Etleri ve domatesleri fırın kabına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirip harmanlayın. Fırında domatesler hafif yumuşayınca kadar pişirin ve bir tabağa alın. Tepsiyi tekrar fırına yerleştirin. 15 dakika daha pişirin. Etler ılıncaya kadar dinlendirip dilimleyin. Tabaklara rokaları paylaşın. Üzerlerine etleri ve domatesleri koyun. Fırın kabında kalan sosu üzerine gezdirin. Servis yapın.

