



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKFOR PEYNİRLİ ARMUT SALATASI

1 adet Keskinöğlü tavuk göğüs eti  
250 g cibes otu  
250 g turp otu  
1 demet ısırganotu  
5 dal taze fesleğen  
60 g rokfor peyniri  
1 adet armut  
10 adet ceviz  
3 yemek kaşığı Ravika Sızma zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Cibes, turp ve ısırgan otlarını ayrı ayrı haşlayın ve soğumaya bırakın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, doğranmış tavuk göğüs etlerini ve cevizleri soteleyin. Derin bir kaptan haşlanmış olduğunuz otları, tavuk etlerini ve yeşillikleri karıştırıp, üzerine rokfor peyniri ve armutları ilave edin. Zeytinyağını ve tuzu ekledikten sonra servis edin.

