



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSA SOS HOROZ SALATASI

3 adet haşlanmış horoz göğüs eti
2 çay kaşığı Hardal
125 gram keçi yoğurt
2 çay kaşığı Ketçap
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gram karışık turşu
1 tutam Tuz
1 tutam Tane siyah biber
1 yemek kaşığı rosa sos

Haşlanmış horoz göğüs etini küp doğrayıp bir kaba aktarın. Başka bir kapta yoğurt, zeytinyağı, 2 çay kaşığı hardal, 2 çay kaşığı dolusu ketçap, 2 çorba kaşığı meksika fasulyesi bir tutam tuz ve bir tutam öğütülmüş siyah biberi karıştırarak sosu hazırlayın. Büyük doğranmış turşuyu küp kesilmiş horoz etiyle birleştirin. içine horoz etini hazırladığınız rosa sosla servis yapın.

