



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

6 parça tavuk ciğeri
2 orta boy haşlanmış patates
2 haşlanmış yumurta
1 kırmızı soğan
1 demet maydanoz
1 limonun suyu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk ciğerlerini yapışmaz yüzeyli tavada pişirin. Soğuduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Haşlanmış yumurta, patates ve kırmızı soğanın kabuklarını temizleyip küp şeklinde doğrayarak geniş bir kaseye alın. Ciğerleri ekleyin. Kiyılmış maydanozu ve baharatları ilave edin. Limon suyu ve zeytinyağını da ekleyip harmanlayın ve servis yapın.

