



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MAYONEZLİ TAVUK SALATASI

Malzemeler

1/2 tavuk göğsü (haşlanmış)
1 orta boy havuç
250 gr mantar (haşlanmış)
100 gr bezelye (haşlanmış)
1/2 demet dereotu
1/4 limon suyu
4 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı kapari turşu
su (arzuya göre)
4-5 kornişon turşu
tuz
karabiber

Mantarları limonlu su ile yumuşayana dek haşlayarak süzgece alıp suyunu süzelim ve ince, uzun dilimler halinde keselim. Haşlanmış tavuk etini kemiklerinden ayırarak, iri parçalar halinde doğrayalım. Turşuyu ince dilimleyelim. Havucu rendeleyelim. Dereotunu kıyalım, salata harcını bir kaptaki birleştirip içine haşlanmış bezelyeleri, kapari turşusunu, mayonezi, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Salatayı servis tabağına alıp servis yapalım.