



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KIRMIZIBİBER SALATASI

3 adet kırmızı biber
1 su bardağı arpa şehriye
2 adet haşlanmış tavuk budu
8 adet mantar
5 dal taze soğan
Maydanoz
Dereotu
1 çorba kaşığı limon suyu
1/2 su bardağı mısır
Sosu için:
1/2 limonun suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberleri közleyin. Kabuklarını soyup iri küp şeklinde doğrayın. Mantarları limonlu suda haşlayıp doğrayın. Tavuk etini didikleyin. Şehriyeyi tuzlu suda haşlayıp süzün. Üzerine kırmızı biber, mantar, tavuk, mısır ve kıyılmış yeşillikleri ekleyip harmanlayın. Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp üzerine gezdirin.
