



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU ARNAVUT BİBERLİ SALATA

MALZEMESİ

- 2 adet tavuk göğüs eti
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 adet göbek salata
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber

SOSUN MALZEMESİ

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1 çay kaşığı tuz

TARİF

Tavuk göğüsünü küp şeklinde doğrayın. Tencereye alın, 1 bardak su ve tuz koyun. Kısık ateşte 15 dakika haşlayın. Göbek salatayı 4'e bölün. Yıkayıp süzün. Göbek salatayı servis tabağına alın. Haşlanmış bezelye, tavuk, közlenmiş biber koyup karıştırın. Servis yapmadan önce sosu salatanın üstüne dökün.

SOSUN TARİFİ

Balzamik sirke, zeytinyağı ve tuzu çırpın.