



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİLİÇ SALATASI

1 adet Keskinöğlü piliç göğüs
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
½ demet maydanoz
½ demet dereotu
3 adet taze soğan
4 adet salatalık turşusu
1 kahve fincanı tahin
Tuz
Kırmızı biber
3 kaşık Ravika zeytinyağı
Birkaç tane zeytin

Tavuk göğsünü bol suda haşlayın ve soğumaya bırakın. Daha sonra parça parça doğrayın. İçine yeşil mercimek, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, taze soğan, küp doğranmış salatalık turşusu ve tuz koyup harmanlayın. Limon suyu ile tahini çırpın. Ravika zeytinyağını kırmızı biberle birlikte kızartın. Salatanın üzerine gezdirin. Salatayı zeytinlerle süsleyin ve servis yapın.

