



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTAR SOSLU TAVUKLU KEREVİZ SALATASI

1 adet tavuk göğsü
Yarım adet yeşil elma
1 adet kereviz
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 avuç kadar yaban mersini
2 dal kereviz sapı
Bir tatlı kaşığı tuz
Tartar sos için:
4 çorba kaşığı mayonez
2 çay kaşığı dijon hardalı
2 büyük kornişon turşu
5-6 adet kapari
2 ince dal ince doğranmış taze soğan
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı beyaz biber
1/2 çay kaşığı toz kişniş(isteğe bağlı)

Sosu için, kornişon turşuları mümkün olduğunca minicik kesin. Kaparileri iyice kıyın. Taze soğanı incecik kesin. Bütün malzemeyi bir çanağa alıp iyice karıştırın. Tavuk göğsünü haşlayın. Kerevizi ince ince dilimleyin ve saplarını doğrayın. Tavuk göğsünü küp küp doğrayın. Tartar sos ve süzme yoğurdu bir kasede karıştırın. Kerevizleri rendeleyin. Doğradığınız kereviz sapını, küp küp doğradığınız yaban mersinini ve tavuğu bir kasede harmanlayın. Tartar soslu yoğurdu üzerine dökün ve çok fazla bastırmadan karıştırın.

