



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KANAT SALATASI

İkbal Gürpınar

500 gr tavuk kanadı
1 tatlı kaşığı köri
2 çorba kaşığı soya sosu
2-3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
150 gr taze kaşar
1 adet marul
2-3 adet domates
1 kâse ince kıyılmış kırmızılâhana
Küçük kızarmış ekmek parçaları
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 adet limon suyu
Tuz

Tavuklarımız, soya sosu, ezilmiş sarımsak, salça ve köri ile karıştırılarak yaklaşık 2 saat kadar buzdolabında bekletilir. Diğer yandan marullar yıkandıktan sonra ince kıyım doğranır, dilimlenmiş olan domatesler ve kırmızılâhana ile harmanlanır. Tavuk kanatlarımız ızgarada veya yanmaz bir tavada pişirildikten sonra salatamızın üzerine dizilir. Taze kaşar peynirleri küp şeklinde doğranır, zeytinyağı, limon ve tuzla birlikte salatamıza ilave edilerek servis edilir.