



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KOKTEYL SALATASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 bütün ufak tavuk ya da 3 adet iri tavuk budu
1 demet marul ya da 1 adet atom marul
6 yemek kaşığı mayonez
4 yemek kaşığı ketçap
1 çay bardağı ılık tavuk suyu
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet çok ince kıyılmış maydanoz
Arzu ederseniz 2 adet katı yumurta

Öncelikle tavukları yıkayıp, bir tencereye alın. Üzerine çıkacak kadar su ilave edin. Bir soğanı soyup dörde bölüp suyun içine atın.

Bir taraftan salatanın malzemelerini hazırlayın. Marulu yıkayıp, elinizle iri parçalar halinde doğrayıp, salata kasesinin içine koyun.

Sos için derin bir kasede ketçap, mayonez, ılık tavuk suyu, limon suyu, tuz ve karabiberi iyice çırparak, karıştırın.

Haşlanan tavukları süzdürüp, tavuk etlerini küçük parçalar şeklinde didikleyin. Sonra tavukları marulların üzerine ekleyip, karıştırın.

Hazırladığınız sosu salatanın üzerinde gezdirin, maydanoz ve varsa dilimlenmiş katı yumurtayla süsleyip, servis edin.

