



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SALATASI

1 adet haşlanmış tavuk göğsü
4 adet kornişon turşusu
2 çorba kaşığı taze mısır
2 çorba kaşığı haşlanmış bezelye
6 adet biberli yeşil zeytin
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 tutam maydanoz
varsa biraz fesleğen
1 adet limon
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü haşlayıp pişiriyor ve soğumaya bırakıyoruz. Soğumuş ya da ılık hale gelmiş olan tavuk göğsünü derisinden, kemiğinden ayırıp minik küpler halinde doğruyoruz. Geniş bir kaba alıp üzerine haşlanmış tane mısırlarını bezelyeyi döküyoruz. Ocakta ya da fırında kırmızı biberleri közleyip kabuklarından ayırdıktan sonra, iç çekirdeklerini alıp minik minik doğruyoruz. Biberli zeytini ve maydanozu da doğrayıp mutfağımızda varsa fesleğen, reyhan, taze kekik de ilave edebilirsiniz. Karıştıma kabının içerisine alıyoruz. Üzerine limon suyunu, zeytinyağını, tuz ve karabiberini katıp güzel bir şekilde karıştırdıktan sonra cam kase içerisinde servis yapabilirsiniz.