



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SALATA

1 adet küçük kereviz
1,5 limon
1 tavuk göğsü yada 2 but
6 çorba kaşığı mayonez
4 çorba kaşığı zeytinyağı
8-10 adet zeytin
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Yumurtaları 12 dakika, tavuğu 45 dakika haşlayın. Kerevizi soyun, limonla ovun ve rendeleyip üzerine yarım limon suyu gezdirin. Haşlanmış tavukları küçük parçalara ayırın. Kerevizlerle karıştırın, derin bir tabağa koyun. Tuz ve karabiberi ekleyin. Yarım limon suyunu zeytinyağı ile çırpıp salatanın üzerine dökün. Haşlanmış yumurtaları dilimledikten sonra salataya karıştırın. Üzerine mayonezi ekleyin. Zeytin ve maydanoz ile süsleyin.
