



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ARPA ŞEHİRİYE SALATASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı nar ekşisi
- 4 Adet salatalık turşusu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tutam maydonos
- 2 Su Bardağı arpa şehriye
- 1 Avuç konserve mısır
- 1 Kase Garnitür (bezelye, havuç, patates)
- 1 Tutam dereotu
- 1 Adet limon
- 2 Parça tavuk göğsü
- 4 Su Bardağı tavuk suyu

Tavuk göğüslerini haşlayıp ılıyınca didikleyin. 2 yemek kaşığı yağda şehriyeleri kahverengileşinceye kadar kavurun ve üzerine tavukları haşladığınız sudan dört bardak ekleyin, tuzunu da katıp kapağını kapatıp pilav gibi pişirin. İliyınca içine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, 1 çorba kaşığı eritilmiş margarin, turşuları, garnitür ve mısırları, limon, nar ekşisini ekleyip iyice harmanlayarak karıştırın.