



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU COLESLAW SALATASI (HOLLANDA)

Eyüp Sevinç

½ kg tavuk göğüs eti
1 adet havuç
1 adet soğan
8 yaprak beyaz lahana
1 çay bardağı konserve tane mısır
Sos için;
1.5 çay bardağı mayonez
1 yemek kaşığı limon suyu
Sarımsaklı çeşni
Tuz
Karabiber

Tavuğu haşlayıp etlerini didikleyin. Lahana yapraklarını ince doğrayın. Üzerine tuz ekleyip 20 dakika bekletin. Bol su ile yıkayıp suyunu süzdürün. Derin bir kaba havucu rendeleyin. Soğanın kabuklarını soyup rendeleyin. Mısırı ilave edin. Lahanalarla tavukları ilave edip harmanlayın. Sos için, mayonez, limon suyu, sarımsaklı çeşni, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız salata karışımının üzerine sosu ekleyip iyice harmanlayın. 1 saat buzdolabında dinlendirip servis yapın.

