



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU EGE SALATASI

4 Adet Keskinoglu Fileto
100 gr taze fasulye
2 Adet havuç
1 adet kabak
Yarım demet dereotu
1 Adet marul
1 Yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı mayonez
1 Kahve fincanı sızma zeytinyağı
4 Adet domates
4 Adet Keskinoglu Yumurta (Haşlanmış)
3 Dilim kızarmış ekmek
2 Yemek kaşığı mısır
Tuz, pul biber

Fasulyeleri yıkadıktan sonra ikiye ayırın. Kabak ve havucu küp şeklinde doğrayın. Derin bir tencerede kabak, fasulye ve havuçları haşlayın. Haşladıktan sonra büyük bir salata kabına alın. Marulu büyük parçalar halinde doğrayıp salata kabına ilave edin. 2 yemek kaşığı mısırı salatanın üzerine yayın. Filetoları tava ya da ızgarada iki tarafı pişecek şekilde kızartın. Piştikten sonra küp küp doğradığınız filetoları ve kızarmış ekmekleri salataya ekleyin. Dięer tarafta bir kase içerisinde hardal, mayonez, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Tuz ve pul biberi de katıp, bu sosu salatanın üzerine gezdirin. Domates, haşlanmış yumurta ve dereotu ile süsleyip servis yapın.

