



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KEREVİZ SALATASI

1/2 adet haşlanmış tavuk göğsü
1 küçük kök kereviz
1/2 yeşil elma
3 su bardağı süzme yoğurt
1/2 çay kaşığı kereviz tohumu
2 diş sarımsak
Tuz, beyaz biber
Yarım çay bardağı kırılmış ceviz
Yeteri kadar zeytinyağı

Büyük bir kasede yoğurt, mayonez, ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ve kereviz tohumunu karıştırıp bekletin. Kerevizi ve elmayı rendeleyin, bekletmeden yoğurtlu karışıma ilave edin. Haşlanmış tavuk etlerini incecik didikleyin ve aynı karışıma ekleyin. Bütün malzemeyi yavaşca harmanlayın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini bolca ceviz, kırmızı pul biber, kereviz tohumu ile süsleyin, biraz sızma zeytinyağı gezdirerek lezzetlendirin.

