



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTARLI YEŞİL SALATA

7-8 adet marul yaprağı
1-2 adet salatalık
2 adet yeşil biber
6-8 taze mantar
400 gr. tavuk göğsü
1/2 narın taneleri
Sosu için:
Zeytinyağı
1 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı hardal
1/2 çay kaşığı taze kekik

Tavuk göğsünü az bir su içinde haşlayın.

Marulları yıkayıp ince ince kesin. Yeşil biber ve salatalığı da doğrayın. Mantarları az bir yağda soteleyip pişirin.

Geniş bir kap içinde bütün malzemeleri koyun. Tavuğu ince şeritler halinde ekleyin.

Sosu ayrı bir kapta çırpıp salatanın üzerine gezdirin. Arzu göre nar taneleri ile süsleyip servis edin.

