



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SALATA

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 10 adet mantar
- 3 adet tavukgöğsü
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet havuç
- 4 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- ½ su bardağı mayonez
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 kutu Sana Crème Bonjour biberli & peynirli sandviç sürme
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı ketçap

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp iyice kıyın.
2. Tavukgöğüslerini ortadan ikiye bölüp uzun şeritler halinde doğrayın.
3. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
4. Taze soğanları ve dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
5. Sarımsakları ayıklayıp ezin.
6. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour'u kızdırıp içine doğradığınız tavukgöğüslerini ilave edip tavukları renk alana kadar kavurun.
7. Daha sonra içine mantarları, ekleyip mantarlar suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.
8. En son olarak içine bezelyeyi, rende havucu, kıyılmış taze soğan ve dereotunu, tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım pişirdikten sonra servis tabağına alın.
9. Sosu için kâsede mayonezi, yoğurdu, oda sıcaklığında beklettiğiniz 1 kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, kıyılmış sarımsakları ve ketçabı ilave edip iyice karıştırın.
10. Sosu, servis tabağına aldığınız sebzeli tavukların üzerine döküp dereotu ile süsleyip servis edin.