



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SANDVIÇ

1 adet tavuk baget kalça
2-3 adet kereviz sapı
3 adet yeşil soğan
2 bardak yeşil üzüm
Yarım su bardağı mayonez
Yarım su bardağı yoğurt veya krema
Bir tutam dereotu
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı kahverengi şeker
Taze çekilmiş karabiber
12 adet dilim ekmek
Tuz

Kereviz sapı ve yeşil soğanı dilimleyin. Büyük bir tencerede tavuğu sebzelerle birlikte bir taşım kaynatın. Kaynayınca ısıyı azaltın ve tavuğu yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Daha sonra tavuğumuzun kemiğini çatal ve bıçak yardımı ile çıkarıp küçük parçalara ayırın. Doğranmış kereviz, yeşil soğan ve yarıya kesilmiş üzüm tanelerini tavuk etiyle birlikte bir kaseye koyun. Başka bir kaptaki mayonez, yoğurt (veya ekşi krema), limon suyu, kahverengi şeker, tuz ve biberi karıştırın. İsterseniz dereotu da ekleyin. Kırmızı biber bir tutam (isteğe bağlı, kekik, kişniş, vb zevkinize göre ekleyebilirsiniz). Mayonezli sos ile tavuklu sebzeleri iyice karıştırın. İsterseniz, birkaç dilim pastırma ekleyebilirsiniz. Birkaç saat veya bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz. Servis zamanı ekmek dilimleri üzerine tavuk salatasını koyun ve kalan dilimler ile kapatın.

