



TAVUKLU SEBZE SALATASI

300 gr. tavuk göğsü
200'er gr. brokoli ve karnabahar
2 adet kabak
1 adet havuç
Sos için:
3 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sirke
4-5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü haşlayıp küp küp doğrayın. Sebzeleri yıkayıp arzu ettiğiniz şekilde doğrayın. Az suda haşlayın. Sebzeleri ve tavuk parçalarını karıştırıp servis tabağına aktarın. Sos için yumurta sarılarını, sirke, tuz ve karabiberi ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve benmari usulü çırparak ısıtın. Küçük parçalara ayrılmış tereyağını katıp çırpmaya devam edin. Limon suyunu damla damla katıp karıştırın. Sosu soğutmadan salatanın üzerine gezdirin.



