



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ŞEF SALATASI

900 gr. civarında bir küçük tavuk  
1 tablet tavuk suyu  
100 gr. uzun taneli pirinç  
100 gr. tane mısır (Haşlanmış)  
1 demet kereviz yaprağı  
1 demet tere  
3 adet domates  
100 gr. siyah zeytin  
1 adet kıvırcık salata  
1 baş soğan  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Yeterince tuz, karabiber  
Mayonez için:  
1 tatlı kaşığı sert hardal  
1/5 litre zeytinyağı (1 su bardağı)  
1 çorba kaşığı sirke  
1 yumurta sarısı  
Yeterince tuz, karabiber

### YAPILIŞI:

Tavuğu tavuk suyu tabletini erittiğiniz suda 30 dakika haşlayın. Haşlanmış tavuğun etlerini kemiklerinden temizleyin. Tavuk etlerini ince uzun doğrayın. Pirinci haşlayıp süzün. Soğuk sudan geçirip tanelerinin ayrılmasını sağlayın. Kereviz yapraklarının iri damarlarını küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük parçalayın. Tere yapraklarını ellerinizle parçalayın. Kıvırcık salatayı yıkayıp küçük parçalara bölün. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Zeytinyağı, limon suyu, tuz, biberle yapacağınız salata suyunda bütün malzemeyi karıştırıp 2 saat kadar demlendirin. Bu arada mayonezinizi hazırlayın. Mayonezin bir miktarını salata suyuyla karıştırıp, salata malzemesiyle harmanlayın. Tabağın dibine kıvırcık salata yaprakları döşeyip demlendirdiğiniz malzemeyi dökün, Siyah zeytinlerle süsleyip, kalan mayonez eşliğinde ikram edin.