



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEHİRİYE SALATASI

1 su bardağı tel şehriye
Yarım su bardağı su
Yarım haşlanmış tavuk göğsü
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 kase közlenmiş kırmızı biber
1 kase salatalık turşusu
Yarım kase konserve mısır
100 gr margarin
2 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Margarini eritip tel şehriyeyi rengi koyulaşana kadar kavuruyoruz yarım su bardağı suyu ve tuzunu ekleyip pilav gibi pişmeye bırakıyoruz. Bir kaba limon suyu mısır ince kıyılmış dereotu maydanozu ekliyoruz salatalık turşusunu küçük küpler haline doğrayıp karışıma ekliyoruz. Haşlanmış tavukları ince ince didikleyip onlarda ekliyoruz son olarak közlenmiş kırmızı biberlerimizi doğrayarak karışımı birbirine iyice yediriyoruz pişen pilavımızda ekleyerek servis yapıyoruz.



Fotoğraf Saadet tarafından gönderildi. 05.07.2014