



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ŞEVKET-İ BOSTAN SALATASI

1 paket Keskinöğlü tavuk göğsü
½ kg şevket-i bostan
5 adet çeri domates
½ adet kırmızı kapyra biberi
½ adet sarı kapyra biberi
4 yemek kaşığı Ravika sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu ve kabuğu
Yeşil zeytin
Tuz
Karabiber

Şevket-i bostanın etli ve yapraklı kısımlarını ayırıp iyice yıkayıp sirkeli suda bekletin. Ayrı bir tencerede kaynatmış olduğunuz tuzlu suya temizlenmiş şevket-i bostanları atıp yumuşayınca kadar pişirin ve piştikten sonra geniş bir salata kabına alın. Üzerlerine doğramış olduğunuz biber ve domatesleri yerleştirin. Ayrı bir yerde pişirdiğiniz ızgara tavuk göğüslerini de hazırlamış olduğunuz salataya ilave edin. Yeşil zeytinleri hazırladığınız salatanın üzerine yerleştirin. Son olarak limon suyunu ve zeytinyağını gezdirip servis edin.

