



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TURŞULU ŞEHİRİYE SALATASI

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1 adet tavuk göğsü
- 5 adet kornişon turşusu
- 1 adet havuç
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı su kaynatılır, şehriye atılır, kısık ateşte şehriye şişene kadar pişirilir. Tavuk göğsü haşlanır ve didiklenir. Havuç iri rendelenir, turşu minik doğranır. Hazırlanan malzeme çukur bir kaba konur. Başka bir kaptaki mayonez, yoğurt, zeytinyağı ve tuz iyice çırpılır. Tavuklu karışımın üzerine ilave edilir ve karıştırılır.