



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YEŞİL MERCİMEK SALATASI

- 1 tavuk göğsü
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 3 adet taze soğan
- 4 adet salatalık turşusu
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 salatalık
- 1 kahve fincanı KOSKA Tahin
- Tuz
- Kırmızı biber
- 3 kaşık çiçek yağı
- Birkaç tane zeytin

Tavuk göğsü bol suda haşlanır. Soğutulur. Parça parça doğranır. İçine yeşil mercimek, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, taze soğan, küp doğranmış salatalık turşusu, mısır ve tuz konur harmanlanır. Limon suyu tahin ile çırpılır. İlave edilir ve karıştırılır. Çiçek yağı kırmızı biberle ateşte haşlanır. Salatanın üzerine gezdirilir. Zeytinlerle süslenip servis yapılır.

