



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERİYAKİ TAVUK SALATASI

120 gr. Akdeniz yeşilliği
20 gr. yağ ve limon sosu
180 gr. tavuk göğüsü
50 gr. sarı biber
30 gr. teriyaki sos
20 gr. soya sosu
15 gr. permasan
40 gr. cherry domates

Yeşillikleri iyice yıkadıktan sonra, zeytinyağı ve limon sosu ile tatlandırıyoruz ve servis tabağına koyuyoruz. Etrafına cherry domatesleri yerleştiriyoruz. Wok tavada julien doğranmış biber ve tavukları pişene kadar soteliyoruz. Piştikten sonra yeşilliklerin üzerine koyup, rende parmesan serpiştirip servis ediyoruz.