



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ TAVUK SALATASI

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 kilo tavuk göğsü
1 adet defne yaprağı
1 adet kuru soğan
1 tatlı Kaşığı türk kahvesi
2- 3 adet havuç
10-12 adet kornişon
Yarım demet dereotu
1 kase yoğurt
2-3 yemek kaşığı mayonez
2-3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Geniş bir tencereye tavuk, defne yaprağı ve ikiye bölünmüş soğanı alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin. Ve tavuklar yumuşayınca kadar haşlayın.

Havuçların üzerini kazıyın ve minik küpler halinde doğrayıp haşlayın ve süzün.

Kornişonları küp küp doğrayın.

Dereotunu ince kıyım doğrayın.

Soğuyan tavukları parçalara ayırın ve geniş bir kaseye alın. Üzerine doğradığınız havuç ve kornişonu ilave edin.

Türk kahvesini serpip karıştırın.

Sarımsağı ezin ve tuzla karıştırıp yoğurda ekleyip güzelce karıştırın. Yoğurda mayonezi ilave edip karıştırın.

Tavuklu harcın üzerine yoğurtlu karışımı ekleyip karıştırın.

Son olarak ince kıyım doğranmış dereotunu ekledikten sonra tadını tuzunu kontrol edin ve servis tabağına alıp arzuya göre süsleyin. Dilerseniz kızarmış ekmeğin üzerinde servis edebilirsiniz.

