



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PİLİÇ SALATASI

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 1 tatlı kaşığı soğan tozu
- 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 250 gr kırmızı üzüm (ikiye kesilmiş çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 adet orta boy kereviz (iri rendelenmiş)
- 1 adet orta boy kırmızı soğan (ince halka doğranmış)
- 1 çorba kaşığı portakal suyu (taze)
- 1 çorba kaşığı sirke
- 75 gr light mayonez
- 150 gr ceviz (iri doğranmış, hafif kavrulmuş)

Soğan tozu, pul kırmızıbiber, toz kırmızıbiber ve tuzu harmanlayıp etlerin üzerine serpin.

Etleri ısıtılmış yağda ve hızlı ateşte karıştırarak 5 dak. soteleyip ateşi kısın ve 7-8 dak. daha etler yumuşayınca kadar pişirin. Soğuyuncaya kadar buzdolabında dinlendirin.

Üzüm, kereviz ve soğanı harmanlayın. Üzerine portakal suyu ve sirkeyi gezdirip, mayanonezi katın ve iyice karıştırın.

Üzümlü karışımın üzerine etleri yerleştirin. Cevizleri serperek servis yapın.

