



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

WALDORF SALATASI

MALZEMELER

2 su bardağı dolusu küp küp kesilmiş ve teflon tavada sote edilmiş tavuk (400 gr.)

1 elma, küp kesilmiş

1 su bardağı, yarından kesilmiş ve çekirdekleri ayıklanmış siyah üzüm (75 gr.)

1/2 su bardağı doğranmış kereviz sapı

1/2 su bardağı kuru üzüm (100 gr.)

2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz (30 gr.)

4 kivi salata yaprağı

Salata sosu için: 1 su bardağı yoğurt (250 gr.)

2 çorba kaşığı bal

1/2 çay kaşığı zencefil tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Büyük bir kaptaki salata sosu malzemelerini iyice karıştırın. Hazırladığınız bu karışıma tavuk, kırmızı elma, kuru üzüm, siyah üzüm ve doğranmış kereviz saplarını ekleyin. Kivi salata yapraklarını 6 ayrı tabağa yerleştirin. Hazırladığınız salatayı 6 porsiyona bölün ve kaşıkla salata yapraklarının üzerine yerleştirin. Cevizleri, salataların üzerine serperek servis yapın.