



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU CEVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ SALATASI

6 adet közlenmiş kırmızı biber
6 dal yeşil soğan
150 gr tavuk göğsü
4 yemek kaşığı süzme yoğurt
4 yemek kaşığı mayonez
2 çay kaşığı tuz, karabiber
2 avuç ceviz içi
2 tutam maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak

Tavuğu küçük küçük doğrayın. Soğan ve sarımsağı rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin. Tavuk soğan ve sarımsağı soteleyin ve soğutun. İçine yoğurt, mayonez, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Dövmüş ceviz ve maydanozu da ekleyin. Közlenmiş biberlerin arasına koyup sarın ve yeşil soğan dalları ile bağlayın. Soğuk servis edin.