



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN TAVUK SALATASI

Malzemesi:

400 gr. tavuğun beyaz eti,

tuz, 1 baş salata,

Sosu için:

6 çorba kaşığı mayonez,

1 çorba kaşığı ketçap,

yarım limonun suyu,

Süslemek için:

4 adet haşlanmış yumurta

4 adet orta boy domates

Hazırlanışı:

Tavuk etini haşlayın, sudan çıkarın ve süzülmeğe bırakın. Bu arada salatayı yıkayın ve yapraklarını ayırın. Sosu için verdiğimiz bütün malzemeyi iyice karıştırın. Tuz ve biber ilâve edin. Buzdolabında bekletin. Salata yapraklarını ince ince kesin. Dört. tabağa eşit miktarda taksim edin. Tavuk etini üstlerine koyun. Sosu üzerlerine dökün. Haşlanmış yumurtayı dörde bölün. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri kalın halkalar halinde kesin. Her tabağa birer dilim domates ve yumurta koyun. Mayonezin ortasını domates parçaları ile süsleyin ve servis yapın.