



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEUS SALATASI

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):

6 tavuk filetosu,  
6 yumurta,  
50 gram tereyağı,  
1 fincan çiğ krema,  
2 limonun suyu,  
1 baş soğan,  
200 gram havyar,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Yumurtaları katı olarak haşlamalı, soğuk suya sokup çıkardıktan sonra kabuklarını soymalı. Tavukların göğüs tarafından elde edilecek altı filetoyu kaynar tuzlu suda haşlamalı. Soğanı entilercesine ince doğrayıp soğuk suya atmalı ve burada bir saat kadar tuttuktan sonra suyunu iyice süzüp kurulamalı. Tahta bir kaşıkla döverek tereyağını iyice yumuşatıp macun durumuna getirmeli. Buna, karıştırmaya ara vermeden çiğ kremayla limon suyunu azar azar katıp yedirmeli. Sonra bu macuna havyarı azar azar katmalı. Tavuk filetolarını diderek veya küçük parçalara doğrayarak bir salata kayık tabağına yerleştirmeli. evresini de yarıya bölünmüş yumurtalarla süsledikten sonra havyarlı salçayı üstüne dökmeli. Kıyılmış ve sudan geirilmış soğanı da bunların üstüne serpiştirdikten sonra servis yapmalı. İsteyenler soğanı koymayabilirler.

---