

Arpa Sehriyeli Tavuk Salatasi

Malzemeler

1 tavuk gogus eti

1 cay bardagi arpa sehriye

10 dal maydonoz

Eksili sos icin:

Yarim limon suyu

3 yemek kasigi zeytin yagi

1 cay kasigi tuz

Yogurtlu sos icin:

3 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi mayonez

1 dis sarimsak

Uzerine: Yarim cay bardagi iri kiyilmis ceviz ici

Yapilisi

Once gogus etini haslayalim.2 cay bardagi tavuk suyunu ayri bir tencereye alip kaynarken, icine arpa sehriyeleri salalim.Sehriyeler suyunu cekince sogumasi icin bekleyelim.Bir kasede tavuk etini didelim.Uzerine pismis sehriyeleri, limon suyunu, tuzu, yagi ve kiyilmis maydanozu ekleyip karistiralim ve servis tabagina alalim.Dovulmus sarimsak, yogurt ve mayonezi karistirip tavuk salatasinin uzerine dokelim.En ustunu kiyilmis cevizle susleyelim.AFIYET OLSUN:)