

Cevizli Tavuklu Kereviz Salatasi

Malzemeler

2 adet orta boy kereviz
2 adet kemiksiz tavuk gogsu
1 su b. iri cekilmis ceviz ici
3-4 yemek k. dolusu mayonez
8 yemek k. dolusu yogurt (kivamina gore yogurt miktarı arttirilabilir)
1-2 dis sarimsak
2 tatli k. kimyon
Tuz
Uzeri Icin:
2 yemek k. zeytinyag
2 tatli k. kirmizi pul biber

Yapilisi

Kerevizleri rendeleyip limon suyu ve tuz ile ovun. Iyice yıkayin. Tavuk goguslerini bir tencereye alin. 1 adet soğan, 1 adet yesil biber ile beraber tavuklar suyunu salsin, ceksin.

Tavuklar suyunu cekince uzerini kapatacak kadar sicak su koyun. Biraz tuz ekleyip tavuklari iyice pisirin.

Tavuklar pistikten sonra suyunu iyice suzun; etlerini lif lif ayirin yani ince ince didin.

Kerevizleri once mayonez ile karistirin. Sonra yogurt, ceviz, sarimsak, kimyon ve tuz ekleyin. Tavuklari ilave edin.

Servis tabagina yerlestirip uzerine yagda kizdirilmis kirmizi biberi gezdirin. AFIYET OLSUN.