

Cevizli Tavuklu Salata

Malzemeler

2 adet kemiksiz tavuk gogsu (650-700 gr.)
1 su b. iri cekilmis ceviz ici
3-4 yemek kasigi dolusu mayonez
8 yemek k. dolusu yogurt (kivamina gore yogurt miktarı arttirilabilir)
1-2 dis sarimsak
2 tatli k. kimyon
Tuz
Tavuklari Haslamak icin:
1 adet kucuk sogan
1 adet yesil biber
Uzeri Icin:
2 yemek k.zeytinyag
2 tatli k. kirmizi pul biber

Yapilisi

Tavuklari limon suyu ve tuz ile ovun. Iyice yıkayin. Bir tencereye alin. 1 adet sogan, 1 adet yesil biber ile beraber tavuklar suyunu birakip ceksin.
Tavuklar suyunu cekince uzerini kapatacak kadar sicak su ile doldurun. Biraz tuz ekleyip tavuklari iyice pisirin.
Tavuklar pistikten sonra suyunu iyice suzun; etlerini ince ince didikleyin.
Tavuklari once mayonez ile karistirin. Sonra yogurt, ceviz, sarimsak, kimyon ve tuz ekleyin.
Sunacaginiz tabaga yerlestirip uzerine yagda kizdirilmis kirmizi biberi gezdirip cevizle susleyin