

Izgara Tavuklu Salata

Malzemeler

1 tavuk gogsu
2 corba kasigi ketcap
Yarim cay bardagi sut
1 sogan suyu
2 dis sarimsak
zeytinyagi
tuz
karabiber
kekik
Salata icin;
1 demet roka
1 marul
1 limon
Zeytinyagu
Ceri domates

Yapilisi

Tavuk gogsunu ince ince dograyin. Ketcap, sut, sogan suyu, rendelenmis sarimsak, zeytinyagi, tuz, karabiber ve kekigi karistirma kabina koyup karistirin. Dogranmis tavuk goguslerini icine atip karistirip marine edin.

Tavuklari sosu ile birlikte en az 45 dakika bekletin. Sosta bekleyen tavuklari izgarada ya da tavada onlu arkali pisirin. Salatasi icin, roka ve marulu elinizle dograyip karistirma kabina alin. Daha sonra limon suyu ve zeytinyagini katip karistirin. Salata tabagina karisimi dokun. Etrafina ceri domates koyup kizarmis tavuklari uzerine koyup servis edin.