

Marullu Tavuk Salata

Malzemeler

1 adet gobek salata
2 adet haslanmis tavuk pirzola (didiklenmis)
1 buyuk kase dogranmis salatalik tursusu
1 kutu misir konserve
4-5 dal yesil sogan
1 yemek kasigi seker
5 yemek kasigi tavuk suyu(ben koymayi unuttum)
Ufak bir limonun suyu (Azar azar dokerek ayarlayin)
6 yemek kasigi yogurt (Ben goz karari koydum)
5 yemek kasigi mayonez (Ben daha az koydum)
Iri iri elle kirilmis ceviz...Ben bol bol koydum.
Dereotu. Ben cok az koydum.Bence fazla koymayin...
Tuz, karabiber, kirmizi biber istege gore...
1-2 dis sarimsak (Ben ekledim)
Vallahi gerisi sizin yaraticiliginiz istediginizi koyabilirsiniz(Kapya biber, Zeytin,
vs....

Yapilisi

.Once 2 tavuk pirzolayi haslayin.Suyunu suzun ama atmayin...6 yemek kasigi tavuk suyunu salataniz icin ayirin..Gerisini corba yapin ya da pilav yapiminda kullanin....Haslanan tavuklarinizi dise gelir sekilde parcalayin..
.Marulunuzu yikayip iyice suzulmesini bekleyin.Marulu salataya en son koyun.
.Butun malzemeleri karistirin
Afiyet Olsun..