

Tavuk Gogsu Salatasi

Malzemeler

500 gram tavuk gogsu
1 kirmizi biber
15 tane yesil zeytin
1 tane kirmizi sogan
3 tane orta boy kornison tursu
140 gram konserve bezelye
125 gram konserve misir
Dereotu
Maydanoz
Zeytinyagi
Tuz
Nar eksisi(yoksa limon da olur)

Yapilisi

Tavuk gogsunu kucuk, kup kup dograyalim sonra da tavada azicik zeytinyagiyla kavuralim. O kavrulana kadar bir yanda diger malzemeleri hazirlayalim. Kirmizi biberi, kirmizi sogani, kornison tursusu, dereotu, maydanozu, yesil zeytini hepsini kucuk kucuk dograyalim. Zeytini ortadan kestiginizde o yeterli olur, buyukse daha da kucultebiliriz. Malzemeleri derin bir kaba koyalim sonra konserve bezelye ve misiri da ekleyelim. Tavuk kavrulduktan sonra sogumasini bekleyelim. Soguduktan sonra diger malzemelerin icine ekleyelim. Tuz ve nar eksisini de ilave edip karistirdiktan sonra servis yapalim. Afiyet olsun:)