

Tavuklu Arpa Sehriye Salatasi

Malzemeler

2 su b. tel sehriye
2 su b. su
2 parca tavuk gogsu)
1 su b. kup kup dogranmis kornison tursu
Bir tutam maydonoz
Bir tutam dere otu
3 adet kozlenmis kirmizibiber
Kucuk kase haslanmis misir
Zeytin yagi
1 limonun suyu
Tuz,karabiber

Yapilisi

Tavugu hasladiginiz suyla tuz ekleyip tel sehriyeyi haslayin.
Haslanan sehriyelere biraz zeytinyagi ekleyip sogumasi icin kenara alin.
Maydanoz ve dere otunu ince ince kiyin, kirmizi biberleri kup kup dograyin.
Sehriyeye kup kup dogranmis tursuyu,maydanozu, dere oyunu, kirmizi biberi,misirlari ekleyin.
Son olarak tuz, limon suyu ve zeytinyagini ekleyip servis edin.