

Tavuklu Makarna Salatasi

Malzemeler

Tavugu Haslama Malzemeleri: (haslandiktan sonra 3 su bardagi tavuk eder)

5 adet kemiksiz ve derisiz tavuk gogsu, 3'e bolunmus

2 litre su

1 tatli kasigi tuz

1/4 tatli kasigi toz karabiber

1/2 tatli kasigi kekik

2 dis sarimsak

Salata Sosu Malzemeleri:

1/2 su bardagi yogurt

1/2 su bardagi mayonez

Makarna Salatasi Malzemeleri:

3 su bardagi tavuk gogsu, haslanmis ve 3 santim parcalar bolunmus veya kesilmis

1 paket (500 gram) 3 renkli makarna

2 su bardagi misir, haslanmis veya konserve

1 adet sari dolmalik biber, kucuk kuplere dogranmis

1 adet turuncu dolmalik biber, kucuk kuplere dogranmis

1 adet kirmizi dolmalik biber, kucuk kuplere dogranmis

1 su bardagi salatalik tursusu, kucuk kuplere dogranmis

3/4 tatli kasigi tuz

1/2 tatli kasigi toz karabiber

Salata sosu

Yapilisi

Tavugu Haslama:

Tavuk goguslerini, sarimsaklari, karabiberi, kekigi ve tuzu buyucek tencereye koyun.

Suyu ilave edip kaynama nokatasina gelinceye kadar yuksek hararetle ateste pisirin.

Kaynayinca altini kisip 35 - 40 dakika kadar haslayin.

Tencereyi ocagin ustunden alip sogumasini bekleyin. Sogduktan sonra, buyuk bir kasenin ustune oturulmus suzgecin icine suzun (artan tavuk suyunu sonra kullanmak icin dondurabilirsiniz). Haslanan tavuklari 3 santim buyuklugunde kesin veya elinizle didikleyin

Sosun Hazirlanisi:

Orta boy kasenin icinde yogurdu ve mayonezi puruzsuz oluncaya kadar cirpin.

Salatanin Hazirlanisi:

Makarnayi paketin ustundeki tarife gore haslayin. Pisen makarnayi suzun ve ustune soguk su gezdirin. Buyucek salata kasesine aktarin.

Dogranmis biberleri, misiri, tursuyu, tuzu ve biberi makarnaya ilave edin.

Hazirladiginiz sosu ustune gezdirip iyicene karistirin.