

KEKİKLİ TAVUK SALATASI

MALZEMELER

- ▣ 5 Piliç Göğsü
- ▣ 5 Dal Taze Kekik
- ▣ 4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- ▣ 2 Yemek Kaşığı Haşlanmış Mısır
- ▣ 4 Salata Yaprağı
- ▣ 10 Kiraz Domates
- ▣ Tuz
- ▣ Karabiber

Sos malzemeleri :

- ▣ 1 Demet Fesleğen
- ▣ 4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- ▣ 4 Yemek Kaşığı Limon Suyu
- ▣ 1 Çay Kaşığı Şeker
- ▣ Tuz
- ▣ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Piliç göğüslerinin derilerini temizleyip kekik, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin. Bu şekilde 1 saat kadar buzdolabında bekletin.

Tavada çok az zeytinyağı ısıtıp piliçleri soteleyin. Üzerini bir kapakla kapatıp ocaktan alın.

Salataları iyice yıkayıp kurutun. Büyük parçalar halinde kesin. Hepsini bir tabağa alın.

Pişmiş piliçleri küçük parçalara ayırıp salatanın üzerine serpiştirin.

Mısır ve kiraz domatesleri de ilave edin.

Fesleğeni blenderde çekin.

Kalan malzemeleri de blenderden geçirip salatanın üzerine dökün ve servis yapın.