

İngiliz Coronation Chicken

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 4/10

İngiliz coronation chicken, haşlanmış tavuğu köri ve yoğurtlu sosla buluşturarak serin, baharlı ve kremamsı bir salata yapar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış tavuk
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Köri
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı salata birleşince hazırlanmış servis edilsin.
2. Tavuğu iri didikleyin, kremalı sos içinde lifler kaybolmasın.
3. Yoğurt, köri ve limon suyunu çirpın.
4. Tavuk ve bademle 1 dakika karıştırıp soğuk servis edin, sos liflere tutunsun.
5. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu soğutup karıştırmak salatanın sulu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı marul yapraklarında da sandviç içinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş