

Kocaeli Erikli Tavuk Salata

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 4/10

Kocaeli erikli tavuk salata, haşlanmış tavuğu erik ve yeşillikle buluşturarak sanayi mutfağın hafif, meyvemsi ve öğleye uygun bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış tavuk göğsü
- 3 adet K1rm Erik
- 0.5 adet K1v1rc1k
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Hardal
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pişmiş tavuk etini lif lif ayrı ayrı parçalar 2 cm boyunda kesiltilin.
2. Erikleri çekirdeklerinden ayrı ayrı dilimleyin, yeşillikleri yıkayıp tamamen süzdürün.
3. Hardal, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu kapalı kavanozda 30 saniye çalkalayın.
4. Tavuğu sosun yarısını ekleyin ve kuru kalmasını 5 dakika bekletin.
5. Yeşillik, erik ve tavuğu birleştirin, kalan sosu gezdirip fazla ezmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Eriği en son eklemek salatanın sulu kalmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı soğuk verin, üstüne limon sosu ile öğününde sunun.

Alerjenler

Hardal