

# Lima Mor Mısır Tavuk Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 5/10

Peru usulü mor mısır tavuk salatası dilmiş tavuk, mor mısır avokado ve lime sosuyla renkli bir öğle tabağı yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış tavuk
- 1 su bardağı Mor mısır
- 1 adet Avokado
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Pişmiş tavuk etini iri didikleyin, kuru kalan parçaları ayırın.
2. Mor mısır ve lima fasulyesini 5 dakika ısıtın.
3. Kırmızı soğan lime suyunda 5 dakika bekletin, salataya katın.
4. Zeytinyağı, lime, kişniş, kimyon ve tuzu 30 saniye çırpın.
5. Tavuk, mısır fasulye, soğan ve sosu birleştirin, avokadoyla servis edin.
6. Tavuk ve fasulyeyi sosla önce buluşturun, mısır ve diğer malzemeyi boyamasın.
7. Avokado dilimlerini en üste dizin, altta kalırsa karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Avokadoyu sosla en son buluşturmak kararını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş ve lime dilimiyle soğuk servis edin.