



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poulet a La Mayonnaise

Mayonezli Tavuk



2 morceaux de cuisse de poulet
4 cuillères à soupe de mayonnaise
5 feuilles de salade frisée
5 oignons verts
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
½ bouquet d'aneth

- # Faites bouillir le poulet, disséquez quand il refroidit.
- # Hachez les salades frisées et les oignons frais finement. Mettez dans un bol de mélange.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez un petit moment.
- # Rajoutez enfin les poulets. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez dans une assiette de service. Saupoudrez de l'aneth haché.

N-B; Rajoutez des noix battues selon votre volonté.