



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEZAR

1 adet kıyılmış sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı rendelenmiş örgü peyniri
4-5 adet ayıklanmış kabak çekirdeği
1 tatlı kaşığı mayonez
4 yaprak göbek marul
2 çorba kaşığı kişnişli sos
Yarım doğranmış domates
2 çorba kaşığı rendelenmiş örgü peyniri
4-5 adet ayıklanmış kabak çekirdeği
2 çorba kaşığı konserve mısır
2-3 adet kıyılmış zeytin
3-4 adet, küp doğranmış kızarmış tavuk
2 dal maydanoz
2 kaşık sana yağ

Öncelikle kişnişli sos için mayonez hariç, tüm sos malzemesini blenderden geçirin. Mayonez ekleyip karıştırın. Sezar için marulu doğrayıp, kişnişli sos ve yağ ile harmanlayın. Üzerine, kalan malzemeyi ekleyip harmanlayın. Maydanozla süsleyip kaşar peyniri rendeleyip güveçe bırakalım ve 15 dakika fırında pişirelim