PİLİÇLİ SEZAR SALATASI

400 gr Banvit Piliç Bonfile Göğüs
1 adet yumurta
1 diş sarımsak (4`e bölünmüş)
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı hardal
10 adet ançüez fileto (konserve, süzülmüş, iri doğranmış)
180 ml zeytinyağı
100 gr parmesan peyniri (ince dilimlenmiş)
1 adet kaşık marul (iri koparılmış) 170 gr kuruton

Etlerin üzerine çıkıncaya kadar kaynar su ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve etler yumuşayıncaya kadar 20-25 dak. pişirin. Etleri kendi suyunda soığuyuncaya kadar dinlendirin ve küpler şeklinde kesin. Yumurta, sarımsak, limon suyu, hardal ve ançüezin yarısını püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Yavaş yavaş zeytinyağını akıtıp, sos koyulaşıncaya kadar robotu çalıştırmaya devam edin. Peynir, marul, et, kuruton ve kalan ançüezi harmanlayın. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirip, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55474 • adı:Piliçli Sezar Salatası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:27