



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRAX'LI SEZAR SALATA

Birer paket Patlamış Mısırlı ve Peynirli ETİ Crax Çubuk Kraker

1 adet göbek marul (küçük)

6 adet cherry domates

2 - 3 yemek kaşığı parmesan peyniri rendesi

Küp şeklinde kesilerek ızgara edilmiş tavuk eti parçaları

Sos için:

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım demet dereotu

1 diş sarımsak

Yarım limon suyu

1 tatlı kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı hardal

Marul yapraklarını iri parçalar halinde keserek derin bir salata kasesine yerleştirin. Cherry domatesleri bütün olarak marullarla harmanlayın.

İzgarada pişirdiğiniz ılık tavuk parçalarını parmesan rendesiyle salataya ekleyerek karıştırın. Sos için önce dereotunu ayıklayıp ince ince kıyın ve sarımsağı iyice ezin. Derin bir kaptaki dereotu, sarımsak, mayonez, hardal ve zeytinyağını karıştırarak, limon suyu ve tuz ekleyerek, iyice çırpın. Salatanın üzerine gezdirin. Patlamış mısırlı ve peynirli Crax'ları, sosunu eklediğiniz salatanızın üstüne dikey biçimde, aralıklarla yerleştirerek servis yapın.

