



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SEZAR SALATA

1 adet orta boy marul
2 adet tavuk göğüs
2 dilim tost ekmeği
150 gr taze kaşar peyniri
Sosu İçin;
1 tatlı kaşığı hardal
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber
1 adet limon

Tavuk göğüslerini haşlıyoruz. Göbek marulu yıkayıp elimizle iri parçalar halinde doğruyoruz. Haşladığımız tavuk etlerini şeritler halinde kesip marulların üzerine koyuyoruz. Kaşar peynirini küp küp doğrayıp ekliyoruz. Tost ekmeklerini de kızartıp küp küp doğradıktan sonra salatamızın üzerine koyuyoruz. Yumurta sarılarını mutfak robotunda 2-3 dk çırpıyoruz. Zeytinyağını, hardalı, tuz, karabiber ve 1 limonun suyunu da ekleyerek tekrar yavaş konumda çırpıyoruz. Hazırladığımız sosu salatamızın üzerinde her tarafına gelecek şekilde gezdirerek döküyoruz. İyice karıştırıyoruz.