



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ SEZAR SALATA

- 1 paket Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımı
- 2 parça ızgara tavuk eti
- 8 adet yedikule marul (minyatür)
- 1 çay bardağı kruton
- Parmesan peyniri rendesi
- Sezar sos için:
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rende parmesan peyniri
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı Dijon hardal
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay karabiber

Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımı tencerenin içine konulur. Üzerine 4 parmak geçecek şekilde su konulur ve bakliyatlar yumuşayana kadar haşlanır.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırının ızgara bölümünde tavuk 30 dakika pişirilir.

Yedikule marul yaprakları birbirinden ayrılır, yıkanır ve bir kabın içine konulur.

Haşladığımız Bizim Mutfak Maş Çorba Karışımı, kabın içine eklenir.

Sos için; sarımsak rendelenir. Bütün malzemeler eklenerek çırpılır.

Marulların üzerine, kruton ve hazırladığımız Sezar sos eklenerek salata karıştırılır.

Izgara tavuk ve parmesan rendesi salatanın üzerine eklenir.

