



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA SEZAR SALATASI

1/4 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
Tuz
2 dal maydanoz
Kişnişli sos için:
2 çorba kaşığı kıyılmış kişniş
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kıyılmış sarmısak
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

Öncelikle kişnişli sos için mayonez hariç, tüm sos malzemesini blenderden geçirin. Mayonez ekleyip karıştırın. Salata için marulu doğrayıp, kişnişli sos ile harmanlayın. Üzerine, kalan salata malzemesini ekleyip harmanlayın. Maydanozla süsleyip, servis yapın.

Not: Hazırladınız kişnişli sos artarsa, buzdolabında, saklama kapları içinde 1-2 gün muhafaza edip, daha sonra makarna salatalarında kullanabilirsiniz.

