



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEF SALATASI

SALADE DU CHEF

- 1/2 yeşil salata
- 1/2 andilya (yoksa yeşil salata)
- 10 yaprak suteresi veya roka
- 1 dilim gravyer peyniri
- 2 dilim tavuk göğsü (haşlanmış)
- 2 dilim dil füme
- 2 adet zeytin
- 1/2 adet küçük boy domates
- 1/2 haşlanmış yumurta,

Salataları yıkayıp iki parmak eninde doğrayınız,
Tercihen ağaçtan yapılmış büyükçe bir salata kâsesine salataları koyunuz,
Dil, peynir ve tavuk göğsünü kibrit biçimi (jülienne) doğrayınız,
Üç demet halinde salataların kenarından ortaya doğru dikey koyunuz.
Domatesi ve yumurtayı boyuna üçe dilimleyip salatanın kenarına dizin,
Zeytinide ekleyip, istediğiniz bir salata sosu ile servis ediniz.

Not: Şef salatası salata olarak değil başlangıç yemeği antre olarak servis edilir.
