



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZAR DÜRÜM

<https://www.elele.com.tr>

- 2 küçük lavaş ekmeği
- 1 tavuk göğüs eti
- Kıvırcık veya atom salata
- 5-6 adet çeri domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Pul biber veya toz kırmızı biber
- Sezar sos için
- 1 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 yemek kaşığı rende parmesan peyniri

Tavuk göğüs etini uzun şeritler halinde doğrayın ve derin bir kaba alın. Tuz ve baharatları ekleyip harmanlayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya çok az zeytinyağı ekleyip ısıtın ve tavuk etlerini soteleyerek pişirin. İsterseniz önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirebilirsiniz. Lavaşları da aynı şekilde, tavada veya fırında ısıtın. İnce doğranmış göbek veya kıvırcık, şerit kesilmiş tavuk parçaları ve ikiye bölünmüş çeri domatesleri lavaş ekmeğinin ortasına yerleştirin. Sezar sos için gerekli olan malzemeleri bir kaseye alarak iyice karıştırın. Sosu hazırladığınız lavaşın ve diğer malzemelerin üzerine dilediğiniz miktarda ilave edip, dürüm halinde servis yapın.

