



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZAR SALATASI

- 1 adet marul
- 1 adet tavuk göğüs eti
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 1 çay bardağı kruton ekmeği
- 10 adet küp şeklinde doğranmış kaşar peyniri

Sos için:

- 1 çay kaşığı hardal
- 2 fincan zeytinyağı
- 6 adet ançuez
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 3 diş sarımsak
- Karabiber

Marulu yıkayıp süzdükten sonra iri iri doğrayın ve salata kasesine alın. Üzerine ızgarada pişirip küçük küçük doğradığınız tavuk parçalarını, kruton ekmeği ve küp şeklinde doğranmış kaşar peynirini koyun.

Sosu için zeytinyağı, ançuez, limon suyu, parmesan peyniri, sarımsak ve karabiberi mikserde çırpın. Yumurta sarısını ve hardalı da ayrı bir kapta çırtıktan sonra mikserdeki karışıma ekleyin.

Salatanızı domates ve parmesan peyniriyle süsleyin. Hazırladığınız sosu salatanın üstüne dökün ve servis yapın.

Not: İsteğe göre domatestekleyebilirsiniz.

