



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEZAR SALATA

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

2 adet tavuk bonfile  
6 dilim küp doğranmış ekmek  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak  
1 adet marul  
Sos:  
2 adet ançuez (isteğe bağlı)  
6 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı sirke  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı hardal  
1 çay bardağı zeytinyağı

Tavuk etlerinizi parmak şeklinde doğrayarak, tuz ve karabiber serpip zeytinyağında soteleyin. Ayrı bir kasede, ekmeklerinizi, tereyağı, zeytinyağı ve sarımsakla harmanlayarak, 7 70 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar kızartın. Salata kasesini kesilmiş bir diş sarımsakla iyice ovun. İri doğranmış marulları kaseinize yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş tavukları koyun. Sos malzemelerini ayrı bir kaptı çırpılarak salatınıza dökün. Kızarmış ekmeklerle harmanlayarak servis yapın.

