



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

1 adet marul
1 adet tavuk haşlanmış göğüs eti
10 adet küp şeklinde doğranmış kaşar peyniri
varsa 1 su bardağı krutan ekmek

Sosu:

1 paket hazır fesleğenli ve kekikli salata sosu
2 çay kaşığı tatlı hardal
2 fincan zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 adet yumurtanın sarısı
3 diş sarımsak

Marulu yıkayıp süzdükten sonra iri iri doğrayın ve salata kasesine koyun. Üzerine küçük küçük doğradığınız tavuk parçalarını ve küp küp doğradığınız kaşar peynirini ekleyin.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağı, limon suyu ve sarımsağı bir kaba alıp mikser yardımıyla çırpın. Yumurta sarısı ve hardalı da ayrı bir kaptan çırptıktan sonra zeytinyağı karışımının üzerine ekleyip karışımı tekrar çırpın. Koyu ayran kıvamında bir sos elde edeceksiniz. Hazır salata sosunu da serpiştirdikten sonra çatal yardımıyla tekrar çırpıp hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirin ve salatayı servise sunun. Salatayı varsa krutan ekmek ve domatesle de süsleyebilirsiniz.
