



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI BAHARATLI TAVUK SALATASI

Malzemeler :

Harcı :

Tavuk göğsü 3 Adet

Susam 150 Gr

Yumurta 2-3 Adet

Karışık yeşillik (marul, kıvırcık, roka)

Mısır ½ Su Bardağı

Kiraz domates 4-5 Adet

Kızartmak İçin :

Komili Riviera

Sosu İçin :

Komili Sızma Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Hardal ½ Yemek Kaşığı

Soya sos 1 Yemek Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Tavuk göğüslerini şeritler halinde doğrayın.

2- Yumurtaları bir kaseye kırıp, bir çatal yardımı ile çırpın.

3- Yayvan bir tabağa susamı koyun.

4- Tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın.

5- Şeritler halinde doğranmış tavukları ilk önce çırpılmış yumurtaya batırıp, susama bulayın.

6- Kızdırdığınız Komili Riviera zeytinyağında susama bulanmış tavukları kızartıp, havlu kağıt yaydığınız bir tabağa alın.

7- Karışık yeşillikleri ayıklayıp servis tabağına alın, üzerine kızarmış susamlı tavukları dizin.

8- Daha sonra üzerlerine haşlanmış mısırları serpin.

9- Kiraz domatesleri ortadan kesip susamlı tavuk salatasının süsleyin.

Sosu için : Bütün malzemeyi cam bir kaseyin içine koyup, bir çatal veya çırpıcı yardımıyla sos kıvamına gelene kadar karıştırın. Hazırladığınız Komili Sızma Zeytinyağlı sosu : salatanın üzerine döküp servis edin.