



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEZAR SALATA

- ½ adet göbek salata
- 2 dilim tost ekmeđi
- 1 demet maydanoz
- 2 adet ançuez filetosu
- 1 adet Keskinöđlu Tavuk göđüs
- 1 adet Keskinöđlu yumurta sarısı
- 30 g krema
- 30 g hardal
- 15 g ançuez ezmesi
- 20 g parmesan
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 diş sarmısak
- 2 yemek kaşığı Ravika Zeytinyağı
- Tuz,karabiber

Göbek salataları bol su ile yıkayıp 15 dakika suda bekletin. Daha sonra salataları doğrayıp, havlu kağıt ile kurutun. Sosu hazırlamak için Ravika zeytinyağı hariç bütün malzemeyi oval bir kaptaki çırpma teli ile karıştırın. Zeytinyağını karışıma yedirin. Salata yapraklarını sosa ilave ederek harmanlayın. Hazırladığınız salatayı geniş bir kaseye alarak üzerine kızarmış tost ekmekleri, doğranmış maydanoz, ançuez filetoları koyun . Tavuk göğüslerini bıçak yardımı ile açın. Tuz ve karabiber ilavesi ile tatlandırın. Önceden kızdırılmış tavaya biraz yağ ilave edin. Tatlandırdığınız tavukları tavaya alın ve pişirin. Sezar salatının üstünde servis edin.

