



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU SEZAR SALATA

- 1 adet Lezita Tavuk Göğsü
- ½ adet iceberg marul
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 adet ançüz
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- ½ çay kaşığı hardal
- 5 damla üzüm sirkesi
- 1 adet küp doğranmış, fırınlanmış (kruton) tost ekmeği
- 1 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
- 2 adet kiraz domates
- 1 dal lollo rosso
- 1 çay kaşığı limon suyu

Derin bir kaseenin içinde iceberg marulu elinizle, yenecek şekilde parçalayın.

Ayrı bir kaseye mayonez, ançüz, limon suyu, sirke, sarımsak ve hardalı ekleyip çırpma teli ile karıştırın.

Ardından iceberg marulun üzerine dökün ve harmanlayın. Üzerine kruton, toz parmesanı ve kiraz domatesi ekleyerek karıştırın. Salata tabağına alarak lollo rossolar ile birlikte servis edin.

