



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

Eyüp Sevinç

- 4 adet tavuk göğsü
- 2 adet salatalık
- 1 adet domates
- ½ göbek salata
- Permasan peyniri
- ½ kase ktır ekmek
- Sos için;
- 2 dilim ançuez
- 1 diş sarımsak
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- ¼ çay bardağı worchester sos
- ½ çay bardağı üzüm sirkesi
- 1 yemek kaşığı hardal
- 5 yemek kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı rende parmesan

Sosu için;

Ançuez ve sarımsağı blenderdan geçirin. Üzerine mayonez hariç tüm sos malzemelerini katıp blenderdan geçirin ve mayoneze ekleyip karıştırın. Bu karışıma rende parmesanları ekleyin.

Salata için;

Tavuk göğüslerini az yağlı tavada kızartın. Tüm sebzeleri dilediğiniz şekilde bir kabın içine doğrayın. Sosu salataya dökerek özleştirin. Salatanın üzerine tavukları koyun. Parmesan peyniri dilimleriyle süsleyin.

