



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEZAR SALATA

1 adet marul  
1 adet göbek  
1 adet tavuk göğsü  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
25 gram parmesan peyniri  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
2 adet tost ekmeği  
Sosu için:  
1 diş sarımsak  
1 adet limon  
10 gram hardal  
80 gram mayonez  
15 gram kapari  
20 gram ançüz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Kenarlarını kestiğiniz tost ekmeklerini küp küp doğrayın.  
Tereyağını tavada eritip ekmekleri bu yağda kızartın.  
Tavukları ince uzun dilimleyin.  
Zeytinyağını başka bir tavada kızdırıp tavukları pişirin.  
Göbek salatayı ve marulu yıkayıp doğrayın ve salata kasesine alın.  
Yeşilliklerin üzerine önce ekmekleri ardından tavukları yerleştirin.  
Sos malzemelerinin hepsini mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin.  
Sos salatanın üzerine gezdirip hepsini harmanlayın.  
En üste parmesan peyniri rendeleyin ve servis edin.

