



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEZAR SALATASI

- 1 adet göbek
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet domates veya 5-6 adet çeri domates
- 1 adet salatalık
- 2 dilim tost ekmeđi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- Kekik
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Sosu için:
- 2 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet limon
- 1 yemek kaşığı mayonez
- Karabiber
- Tuz

Tavayı ocağa alın. Sıvı yağı ile ince ve uzun dilimlenmiş tavuk etini ekleyip soteleyin. Tost ekmeklerini küp küp doğrayın. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Ekmekleri de, kekik, karabiber ve pul biber ilave ederek kızartın. Göbek salatayı yıkayıp doğrayın ve salata kasesine alın. Domates ve salatalığı da küp küp doğrayıp kaseye ilave edin. Üzerine de rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Son olarak kırı ekmekleri ve tavuk etlerini de yerleştirin. Bir kasede zeytinyağı, mayonez, limon suyu, sarımsak, tuz ve baharatları karıştırın. Hazırladığınız sosu da salatanızın üzerine gezdirip servis edebilirsiniz.

