



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEZAR SALATASI

- 1 parça tavuk göğsü
- Yarım adet iceberg
- 1 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet kırmızı kapya biber
- Birkaç dal maydanoz
- 1 kaç yaprak reyhan
- Kruton Ekmeği İçin:
  - Yarım parça bayat somun ekmeği
  - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
  - 1 çay kaşığı pul biber
  - 1 çay kaşığı kekik
- Sosu İçin:
  - 3 yemek kaşığı yoğurt
  - 2 yemek kaşığı mayonez
  - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
  - 1 diş sarımsak
  - 1 çay kaşığı kuru nane

Tavuk göğsünü jülyen doğrayıp, 1 çay kaşığı tuz ile suyunu çekene kadar pişirin.

Suyunu tamamen çektikten sonra, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Tavuklar pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulunca altını kapatıp, bir kenara alın.

Yıkadığınız sebzeleri, istediğimiz şekilde doğrayın.

Salata kasenize sebzeleri koyup üzerine tavuk parçalarını dizin.

Bayat somun ekmekleri küp küp doğrayıp, zeytinyağı ve baharatlarla harmanlayın.

Yağlı kağıt serili tepsiye dizip, 200 derece fırında kızartın.

4 dakika gibi bir sürede hazır oluyor.

Kızaran ekmeklerin yeteri kadarını, tavukların üzerine alın.

Sosunuz için yoğurt, mayonez, zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak ve naneyi çatalla iyice çırpın.

Salatanızın üzerine gezdirip, servis yapın.



