



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEZAR SALATA

1 adet tavuk göğüs eti
5-6 yaprak marul
6 adet cherry domates
2 yemek kaşığı rende kaşar
1 adet salatalık
2 dilim tost ekmeği
1 adet kornişon turşu
Zeytinyağı
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz
Sezar Salata Sosu
Limon suyu
2 yemek kaşığı mayonez
Karabiber
Zeytinyağı
Tuz

Tavuk göğsü 4 eşit parçaya ayırın ve bir tavada zeytinyağında her iki tarafını çevirerek pişirin. 2 dilim tost ekmeğinin kenarlarını aldıktan sonra küçük kare parçalar şeklinde kesin. Teflon tavanın içersine biraz zeytinyağı koyun. Dilimlediğiniz ekmeğin parçalarını tavaya ilave edin. Üzerlerine kekik, tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek ekmeğin renkleri değişinceye kadar kızartın. 5-6 yaprak marulu dilimleyerek kesin. 1 adet kornişon turşuyu ince parçalar halinde doğrayın. Salatalığın kenarlarını temizledikten sonra iki parça halinde kesin. Cherry domatesleri ikiye bölün. Kızarttığınız tavuk parçalarını dilimleyin. Salatanın sosunu hazırlamak için cam bir kase içersine limon suyunu, 2 yemek kaşığı mayonezi, karabiberi, zeytinyağını ve tuzu dökün, tüm malzemeleri kıvamını alıncaya kadar karıştırın. Salatanızı hazırlayacağınız cam kase içersine marul yapraklarını dizin ve üzerlerine önce kavr ekmeğin sonra tavuk dilimlerini koyun. Üzerine 2 yemek kaşığı rende kaşar ilave edin. Kaseğin kenar kısımlarını salatalık dilimleri ile süsleyin. Tavukların üzerine turşu dilimlerini yerleştirdikten sonra salatanın üzerine sosunuzu gezdirin. Domateslerle salatanın üst kısmını süsledikten sonra salatanız hazır.



