TAVUKLU SEZAR SALATASI

2 adet tavuk göğsü
4-5 yaprak marul (tercihen iceberg)
2 diş sarımsak
100 gr parmesan peyniri
Bir miktar tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2-3 dilim ekmek
1 çorba kaşığı limon suyu

1 diş sarımsağı bir miktar tuz ile dövüp, biraz zaytinyağında kavurup,küp küp doğradığımız ekmeklerimizi içine ekleyip bir süre daha kavuruyoruz. Diğer bir tarafta geriye kalan bir diş sarımsağı limon suyu ve zeytinyağını azar azar ilave ederek sos haline getiriyoruz.Daha sonra rendelediğimiz parmesan peynirimizi de ekleyip iyice karıştırıyoruz. Tavuklarımızı güzelce yıkadıktan sonra iki yüzünü de zeytinyağı ile yağlayıp önceden kızdırılmış tavada her iki yüzü de eşit miktarda olacak şekilde pişiriyoruz.Piştikten sonra parmak kalınlığında dilim olacak şekilde kesiyoruz. Geniş bir kapta marullarımızı sosla harmanlayıp daha sonra içerisine küp küp kızarttığımız ekmeklerimizi atıyoruz. İyice harmanladıktan sonra servis tabağına alıyoruz ve tavuklarımızı üzerine diziyoruz.

© lezzetler.com tarif no:65591 • adı:Tavuklu Sezar Salatası • gönderen:Ceren • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:39