



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE HARDAL SOSLU SUSAMLI PİLİÇ SALATA

1 adet salatalık  
1 adet domates  
5 yaprak marul  
5 yaprak kıvırcık  
Bir miktar taze hardal (sosu için)  
1 adet yumurta (sosu için)  
Bir miktar zeytinyağı (sosu için)  
400 gr piliç bonfile (sosu için)  
2 yemek kaşığı un (sosu için)  
2 adet yumurta (sosu için)  
2 yemek kaşığı galeta unu (sosu için)  
100 gr susam (sosu için)  
Bir miktar ayçiçek yağı (sosu için)  
Bir miktar tuz ve karabiber (sosu için)

### Hazırlanışı

Tavukları doğrayıp tuz ve karabiber ile baharatlandırın. Un, yumurta, galeta unu ve susam ile karıştırıp pane yapın. Ayçiçek yağı ile kızartıp yeşil salata üzerinde hardal sosu ile birlikte servis yapın.