

Sezar Salatasi

Malzemeler

- 1 adet marul
- 1 adet tavuk gogus eti
- 2 yemek kasigi parmesan peyniri
- 1 cay pardagi kroton ekmegi
- 10 adet kup seklinde dogranmis kasar peyniri

Sos Malzemesi

- 1 cay kasigi hardal
- 2 fincan zeytinyag
- 6 adet ancuez
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet yumurtanin sarisi
- 2 yemek kasigi parmesan peyniri
- 3 dis sarmisak
- Karabiber

Yapilisi

Marulu yikayip suyunu suzdukten sonra iri iri dograyalim ve salata kasesine alalim. Uzerine kucuk kucuk dogradiginiz tavuk parcalarini, kroton ekmegi ve kup seklinde dogranmis kasar peynirini koyalim.

Domates ve parmesan peyniriyle susleyalim.

Zeytinyag, ancuez, limon suyu, parmesan peyniri, sarmisak ve karabiberi mikserde cirpalim. Yumurta sarisini ve hardali da ayri bir kapta cirptiktan sonra mikserdeki karisima ekleyelim ve salatamiz hazir
ellerimize saglik