



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Sezar Salata



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk göğsü
- 1 büyük marul
- 1 su bardağı kruton
- 1/2 su bardağı parmesan
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, hardal.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Tavuk sıcakken bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu pişirin:

- Baharatlanmış tavuk filetolarını kızgın tavada iki yüzü renk alıp içi pişene kadar çevirin.

2. Yeşilliği hazırlayın:

- Marulu yıkayıp tamamen kurutun ve iri parçalar halinde bölün.



3. Sosu karıştırın:

- Yoğurt, hardal, limon, sarımsak, yağ ve parmesanla sos hazırlayın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Salatayı kurun:

- Marulu sosla harmanlayıp dilim tavuk, kruton ve parmesan ekleyin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Marulun tamamen kuru olması sosun yapraklara tutunmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı