



Sezar Salatası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme	10 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

Marine edilmiş tavuklu, çıtır panko kaplamalı ve kremalı soslu Sezar salatası. Taze ve kremli lezzetlerin lezzetli bir kombinasyonu.

Marine edilmiş tavuk

- 150 ml ayran
- 1 çay kaşığı Worcestershire sosu
- 1 limon, sadece kabuğu
- 2 demetleri maydanoz, yapraklar ince doğranmış
- ½ çay kaşığı tuz
- biraz biber
- 4 tavuk but biftekleri, kemiksiz

Sezar Sosu

- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- 50 ml beyaz şarap sirkesi
- 15 ml beyaz balsamik sirke
- 2 yumurta sarısı
- 2 hamsi filetoları, drenaj yapıldı
- 1 sarımsak dişi
- 250 ml ayçiçek yağı
- 100 g Parmesan peyniri, ince rendelenmiş





biraz tuz
biraz biber

Kaplama

80 g panko ekmek kırıntıları
bazı arıtılmış tereyağı, kızartma için
biraz deniz tuzu

Sezar salatası

4 baby-gem marul, yarıya indirilmiş
1 çay kaşığı zeytinyağı
biraz tuz
2 baby gem marul, yaklaşık olarak yırtılmış yapraklar
50 g Parmesan peyniri, ince rendelenmiş

Marine edilmiş tavuk

Buttermilk, Worcestershire sosu, limon kabuğu rendesi ve maydanozu karıştırın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavuğu vakum torbasına yerleştirin, marinadı ekleyin ve vakumla mühürleyin. Tavuğu buzdolabında en az 8 saat marine edin.

Sezar sosu

Hardal ve sarımsak dahil tüm malzemeleri uzun bir kaba koyun ve el blenderi ile ince bir şekilde karıştırın. Güneş yağı yavaşça dökün ve pürüzsüz, homojen bir karışım oluşana kadar sürekli karıştırın. Parmesan peyniri ekleyin ve tuz ile karabiberle tatlandırın.

Kaplama

Tavuğu torbadan çıkarın ve fazla marinadı hafifçe silkeleyin. Panko ekmek kırıntılarını derin bir tabağa koyun. Tavuk parçalarını tek tek kaplayın ve sıkıca bastırın. Bir tavayı yaklaşık 3 cm derinliğinde sade yağ ile doldurun ve orta-yüksek ateşte (seviye 7-8) ısıtın. Tavuk bifteklerini partiler halinde, her iki tarafını yaklaşık 3 dakika kızartarak altın sarısı rengini alana kadar pişirin. Isıyı biraz azaltın (seviye 6) ve tamamen pişene kadar bir dakika daha kızartın. Tavuğu mutfak kağıdı serili bir tabağa süzün ve sıcak tutun.

Sezar Salatası

Orta-yüksek ısıda (seviye 7-8) bir ızgara tavasını ısıtın. İkiye bölünmüş baby gem marulu yağla fırçalayın ve hafifçe tuzla tatlandırın. Marulu kesik tarafı aşağı gelecek şekilde ızgara tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 2 dakika mühürleyin, ardından çevirip yaklaşık 1 dakika daha pişirin. Izgara marul ve taze marul yapraklarını sos ile düzenleyin. Tavuğu dilimleyin, salatanın üzerine yerleştirin ve ardından Parmesan serpin.





Aksesuar

Tava (yaklaşık 20 cm ø)

Izgara tavaşı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 07.04.2026

