



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ SEZAR SALATASI

1/2 su bardağı zeytinyağı
4 kalın dilim tost ekmeği (kabukları çıkarılıp, küb biçimi doğranmış)
1 diş sarımsak
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı hardal
1/2 kahve kaşığı şeker
1 kahve kaşığı karabiber
2 yeşil salatanın göbeği (yıkayıp, kurulanmış)
6 ançüez filetosu (küçük parçalar halinde kesilmiş)
1 yumurta (1 dakika kaynar suda haşlanmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Zeytinyağın yarısını (1/4 su bardağı) büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Ekmekleri koyup, bir kaşıkla sık sık karıştırarak 10-15 dakika kızartınız. Bir delikli kepçeyle kızarmış ekmekleri tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz.

Büyük bir salata kasesine sarımsağı koyup, üstüne tuzu serpererek bir kaşığın tersiyle eziniz. Kalan 1/4 su bardağı zeytinyağı, sirkeyi, limon suyunu, hardalı, şekerini ve karabiberi katıp karıştırınız.

Yeşil salatanın yapraklarını birer lokmalık parçalara bölüp, ançüez filetolarıyla birlikte salata kasesine koyarak, sosu bulayınız.

Yumurtayı kaseye kırınız. Kızarmış ekmekleri ve kaşar peyniri rendesini serpererek tekrar karıştırıp, servis ediniz.