



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ İSPANAK SALATASI

- 100 gr ançuez
- 2 çorba kaşığı kavrulmuş susam
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan veya eski kaşar peyniri
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 4 dilim ekmek
- 400 gr ıspanak
- Sos için:
 - 2 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 2 çorba kaşığı limon suyu
 - 2 çorba kaşığı soya sosu
 - 1 çay kaşığı tozşeker
 - 1 çorba kaşığı susam yağı

Ançuezleri susam ve peynirle karıştırın. Sarımsakları temizleyip kıyın 3 kaşık zeytinyağını tavada ısıtın. Sarımsağı yağda pembeleştirin. Ekmek dilimlerini sarımsaklı yağda kızartın. Ispanakları yıkayıp süzün ve iri parçalar halinde doğrayın. Salata sosu için gerekli malzemelerini tavada karıştırıp ısıtın. Ekmek dilimlerini servis tabaklarına koyup üzerine ıspanağı bölüştürün. Ançuezli karışımı serpip salata sosunu ıspanakların üzerine gezdirin. Hemen servis yapın.