



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HİNDİLİ SEZAR SALATASI

120 gr. Pınar hindi bonfile  
50 gr. göbek salata  
60 gr. kroton ekme  
1 dal kereviz yaprağı  
25 gr. karışık  
Akdeniz yeşillikleri  
Sezar sosu için:  
50 gr. Pınar mayonez  
1 adet yumurta sarısı  
4 gr. sarımsak ezmesi  
8 gr. Ançuez  
2 gr. beyaz biber

Yumurta sarısı ve ançuezi ezin. Mayonezi beyaz biber, tuz, limon suyu ve suyla çırparak sosu hazırlayın. Bir kaseye hazırladığınız sosun bir kısmını dökün ve marulları koyup karıştırın. Hindi bonfileyi haşlayıp dilimleyin. Servis önerisi:

Marulları salata tabağına alıp üzerine Akdeniz yeşillikleri, haşlanmış hindi dilimleri ve doğranmış kereviz sapını serpiştirin. Sarmısaklı kroton ekme ve sos ilavesiyle servis yapın.

