



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZAR SALATA

<https://migros.com.tr>

Mayonez
Kapari
Parmesan
Ançuez
Marul
2 adet tost ekmeđi
1 kaşık tereyağı
Yarım limon

Marulunuzu, arzuunuza göre parçalarda, fazla ufaltmadan kesin, yıkayın ve kurulayın. Kapari, ançuez ve sarımsağı bir bıçak ya da blender yardımıyla kesin ve minik parçalar haline getirin. Ançuez, orijinal Sezar Salata'nın olmazsa olmaz malzemelerindendir. Bu karışımı mayonezle karıştırın ve kenarda bekletin. Tost ekmeklerinin kenarlarını alıp küp küp kesin ve tavada ister yağda, ister yağsız şekilde renkleri biraz kızarana kadar çevirin. Bu, kroton ekmek denilen ve genelde çorba ve salataların üzerine serpilerek kullanılan ktır ekmeklerdir. Marulların üstüne istediğiniz kadar sostan döküp karıştırın ve kroton ekmeklerle hemen servis edin.

