



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATA

Malzeme:

700 gr marul

1 orba kaşığı sirke

1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

4-5 adet anuez

2 diř sarımsak

2 orba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez

1 su bardađı parmesan peyniri

1,5 limon

3 dilim ekmek

Tuz

Karabiber

Ekmekleri küp şeklinde kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Ekmeklerin üzerlerine 1 çorba kaşığı kadar zeytinyağından hafifçe gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar kızartın. Fırından alın. Marul yapraklarını yıkayıp iyice kurulayın. Elinizle parçalara ayırıp geniş ve çukur bir kaseye aktarın. Sezar salatasının sosunu hazırlamak için anuezi minik parçalara bln. Kalan zeytinyağı, sirke, rendelenmiş sarımsak, mayonez, peynirin yarısı, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. En son limonların suyunu sıkıp ilave edin. Tekrar karıştırın. Marul yaprakları ile sosu birleştirip iyice karıştırın. Kızarttığınız ekmekleri ve kalan peynirleri ekleyip tekrar karıştırın. Servis yapın.