



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEZAR SALATASI

- 1 adet yeşil salata
- 2 demet roka
- 2 dilim ekme
- 2 adet yumurta (2 dakika haşlanmış)
- 2 adet kıyılmış ançüz
- 4 adet ançüz filetosu
- ¼ çay kaşığı hardal
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı rende gravyer
- Tuz
- Karabiber

Salata çeşitleri temizlenip yıkanır ve susuz olarak sudan çıkarılır. İki parmak eninde doğranır ve kurulanır. Ekmeğin kabuğu çıkarılıp zar gibi doğranır ve kızartılır. Büyük bir salata kasesinin içine tuz ve sarımsak konur. Bir çatal ile sarımsak bastırılıp tuz ile kasesinin dibi sarımsak kayboluncaya kadar ovulur. Kıyılmış ançüz eklenir ve çatalla ançüz ezilerek karıştırılır, salata eklenir. Başka küçük bir kasede hardal, karabiber ve yumurta eklenir. İyice karıştırılıp sirke ve zeytinyağı karıştırılarak eklenir ve salatanın üzerine dökülür. Peynirin yarısı ve kızarmış ekme üzerine serpilir. İki çatalla iyice karıştırılır bir salata kasesine boşaltılır. Üzerine kalan peynir ve ançüz filetoları ilave edilip servis edilir.

