



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZAR SALATASI

CEZAR SALADE

- 2 küçük demet su teresi yoksa roka
- 2 adet yeşil salata
- 1 dilim ekmeç
- 1 adet yumurta (iki dakika haşlanmış)
- 2 adet ançueç kıyılmış
- 4 adet ançueç filetosu
- 1/2 çay kaşığı hardal
- 1 çimdik karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı rende gravyer

Salatayı temizleyip yıkayıp susuz olarak sudan çıkarınız

İki parmak eninde doğrayıp bir bezin (peçetenin) üzerine koyup kurulayınız

Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayıp kızartınız

Büyük bir salata kasesinin tercihan ağaç kasesinin içine tuzu ve sarımsağı koyunuz

Bir çatal ile sarımsağı bastırıp tuz ile kasesinin dibini sarımsak kayboluncaya ve tuz kasesinin dibine sıvanıncaya kadar ovunuz (kaseyi baş aşağı çevirip bir şey akmadığını misafire gösterin)

Sonra kıyılmış ançuezi ilâve edip tekrar çatalla ançuezi ezerek karıştırın ve salatayı ilâve ediniz

Başka küçük bir kaseye hardal, karabiber ve yumurtayı ilâve edip iyice karıştırıp sirke ve zeytinyağını karıştırarak ilâve ediniz ve salatanın üzerine dökünüz

Peynirin yarısını ve kızarmış ekmeği üzerine serpiniz

İki çatalla iyice karıştırıp bir salata kasesine boşaltıp üzerine kalan peyniri serpip ve ançueç filetoalarını ilâve edip servis ediniz



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.08.2014

