



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

Göbek marul
Roka
Lolorosso
Mayonez
Üzüm sirkesi
Ançüz
Kapari
Hardal
Sarımsak
Tost ekmeđi
Limon

Göbek marul, roka ve lolorosso'yu elinizle derin bir kâsenin içersine parçalayın. Sezar sos için; ayrı bir kâsenin içersine, mayonez, ançüz, sarımsak, sirke, limon, rendelenmiş parmesan ve hardalı ekleyip iyice çirpın. Tost ekmeğlerinin yan kısımlarını temizleyerek küpler halinde doğrayın ve fırında 5 - 10 dakika kızartarak ktır hale getirin. Yeşilliklerin üzerine hazırladığınız sezar sosu ekleyip karıştırın. Kâseye aldıktan sonra kızarmış ekmeğ, rendelenmiş parmesan peyniri ve cherry domates ekleyerek servis edin.

