# SEZAR SALATASI

1 büyük kıvırcık salata
6 diş sarımsak
6 adet konserve hamsi filetosu
1 çorba kaşığı hardal
3 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı krema
Yaklaşık 1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
Ekmekli garnitür için:
2 dilim francala ekmek
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak

Salatayı yaprak yaprak ayırın. Sirkeli suda biraz bekletip süzün. Akan suyun altında iyice yıkayın. Süzüp elinizle sıkın ve iri iri doğrayın. Süzgece koyup bekletin. Zeytinyağı ile limonu 1 tutam tuzla derince bir kasede karıştırın. Temizlenmiş sarımsakları ince ince kıyın. Hamsileri küçük küçük doğrayın. Çatalla ezerek geniş bir salata tabağına yerleştirin. Sarmısak, hardal, krema ve biberi bir kasede karıştırıcı ile çırptıktan sonra hamsilerin üzerine ilave edin. Üzerine zeytinyağlı karışımı gezdirip iyice harmanlayın.
Salata yaprakları ile hazırladığınız hardallı karışımı ve peynirin yarısını ekleyin. Aşağıdan yukarıya doğru hareketlerle karıştırın. Tuzunu kontrol edin.
Francala dilimlerini minik küpler halinde doğrayın. Sarmısakları temizleyin. Bir tavada kızdırılmış zeytinyağında sarımsaklarla birlikte ekmekleri atın. Tahta bir kaşıkla karıştırarak ekmekler altın sarısı rengini alıncaya dek kızartın. Peçete üzerine alarak yağını çektirin. Salataya ilave edip harmanladıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18062 • adı:Sezar Salatası • gönderen:Olcay T. Aktan • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:13