SEZAR SALATASI

4-5 kırmızı lahana yaprağı (yıkanıp süzülmüş ve kurulanmış)
4-5 hindiba yaprağı (yıkanıp süzülmüş ve kurulanmış)
8-10 göbek salata ya da yeşil salata yaprağı (yıkanıp süzülmüş ve kurulanmış)
2 ince kepek ekmeği dilimi
30 g ançüez filetosu (tuzunu atması için 3 çorba kaşığı sütte dinlendirilmiş)
15 g (4 çorba kaşığı) taze çekilmiş Parmeşan peyniri (ya da kaşarpeyniri)
Yumurtalı limonlu sos:
1/2 yumurta (çırpılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 diş sarımsak (dövülmüş)

Önce fırınınızın ızgarasını ısıtın.
Kırmızı lahana, hindiba ve göbek salata (ya da yeşil salata) yapraklarını geniş bir salata tabağına yerleştirin. Tabağın üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabında 20 -30 dakika, yapraklar gevrekleşinceye kadar bekletin.
Bu arada kepek ekmeği dilimlerini bir fırın tepsisine yerleştirip, fırınınızın ızgarası altında renkleri altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Tepsiyi fırından alıp, ekmek dilimlerinin kabuklarını keskin bir bıçakla kesip atın. Sonra dilimleri küçük küpler halinde doğrayın. Ançüez filetolarını sütten alıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra kabaca doğrayın.
Sos malzemesini kapaklı bir kavanoza koyup, iyice çalkalayın. Buzdolabındaki tabağı alıp, kızartılmış ekmek parçaları, doğranmış ançüezler ve rendelenmiş Parmeşan peynirini ekleyerek karıştırın. Üstüne kavanozdaki sosu boşaltıp, hafifçe karıştırdıktan sonra, bekletmeden servis yapın.

NOT: ASLINDA YAĞDA KIZARTILMIŞ EKMEK KÜPLERİ KULLANILAN SEZAR SALATASININ BU DAHA HAFİF TARİFİNDE, EKMEKLER YAĞDA KIZARTILMAK YERİNE, IZGARADA KIZARTILMIŞTIR.

© lezzetler.com tarif no:28349 • adı:Sezar Salatası • gönderen:nazar • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:09