



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

- 1 adet yeşil salata
- 2 küçük demet su teresi yada roka
- 1 dilim ekmeğ
- 1 adet yumurta (2 dakika haşlanmış)
- 2 adet kıyılmış ançuez
- 4 adet ançuez filetosu
- ¼ çay kaşığı hardal
- bir tutam karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı rende gravyer

Salata çeşitlerini temizleyip yıkayın ve susuz olarak sudan çıkarın. İki parmak eninde doğrayın ve kurulayın. Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayın ve kızartın. Büyük bir salata kasesinin içine tuzu ve sarımsağı koyun. Bir çatal ile sarımsağı bastırıp tuz ile kasesin dibini sarımsak kayboluncaya kadar ovun. Kıyılmış ançuezi ekleyin ve çatalla ançuezi ezerek karıştırın, salatayı ekleyin. Başka küçük bir kaseye hardal, karabiber ve yumurtayı ekleyin. İyice karıştırıp sirke ve zeytinyağını karıştırarak ekleyin ve salatanın üzerine dökün. Peynirin yarısını ve kızarmış ekmeği üzerine serpin. İki çatalla iyice karıştırın bir salata kasesine boşaltın. Üzerine kalan peyniri ve ançuez filetolarını ilave edip servis edin.