



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEZAR SALATASI

### MALZEMELER

Zeytinyağı 6 çorba kaşığı  
Sarımsak 1 diş  
Ekmek (Küp şeklinde doğranmış) 2 dilim  
Marul (veya yeşil salata) 1 adet  
Su teresi 1 demet  
Parmesan peyniri (Rendelenmiş, ya da çedar peyniri) 50 gr.  
Tuz bir çimdik  
Hardal 1 çay kaşığı  
Biber bir çimdik  
Yumurta (Hafifçe çırpılmış) 1 adet  
Limon suyu 2 çorba kaşığı  
Ançuez filetosu 8 fileto

### YAPILIŞI

Yağı bir tavada kızdırarak sarımsakla kavurun. Kavrulan sarımsağı yağın içinden çıkartarak atın. Ekmekleri sarımsaklı yağda nar gibi kızartın. Kızarmış ekmeklerin yağını peçete kâğıdı ile süzün. Yağı bir kenara koyup soğumaya bırakın. Marul veya yeşil salata ile su teresini temizleyin ve lokma büyüklüğünde doğrayın. Doğradığınız yeşil salata ile su teresini Borcam'ın dilimli kek kabına koyun. Peyniri, tuzu, biberi, hardalı karıştırın ve salatanın üzerine döküp salatayı hafifçe karıştırın. Yumurtayı çırpın ve çırpıma devam ederken limon suyunu azar azar katın. Yumurta karışımını, geri kalan sarımsaklı yağı, kızarmış ekmekleri ve ançuezleri salatanın üzerine dökün ve hafifçe, ama iyice karıştırın. Hemen servis yapın.