



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATA

1 demet marulu yıkayın. 2 adet yumurtayı katı haşlayın. 5-6 dilim ekmeği küp kesin. 1 diş sarımsağı soyup bir tutam tuz ile ezin. 50 ml. zeytinyağı ile karıştırın. Ekmek küplerini ilave edip tekrar karıştırın. Fırın tepsisine yerleştirin. 180 C'de ısıtılmış fırında 15 dakika tutun. 50 gr. kaşar peynirini rendeleyin. Yumurtayı dilimleyin. Marul yapraklarını doğrayıp servis tabağına alın. Yumurta ve ekmekleri ilave edip karıştırın. 1 diş sarımsak, 20 ml. limon suyu, hardal ve 20 ml. zeytinyağını karıştırıp salataya ekleyin.
